COLLECTION DE TRADITIONS POPULAIRES

FAUNE ET FLORE POPULAIRES DE LA FRANCHE-COMTÉ

PAR

Ch. BEAUQUIER

TOME DEUXIÈME : FLORE

PARIS
ERNEST LEROUX, ÉDITEUR
28, RUE BONAPARTE, 28

1910

XV. — *Les Chants et les Traditions populaires des Annamites*, recueillis et traduits par G. Dumoutier, In-18 .... 5 fr.

XVI. — *Les Contes populaires du Poitou*, par Léon Pineau. In-18 .... 5 fr.

XVII. — *Contes Ligures*, traditions de la Riviera, recueillis par James Bruyn Andrews. In-18... 5 fr.

XVIII. — *Le Folk-Lore du Poitou*, par Léon Pineau. In-18 .... 5 fr.

XIX. — *Contes populaires malgaches*, recueillis, traduits et annotés par Gabriel Ferrand. In-18.... 5 fr.

XX. — *Contes populaires des Bassoutos*, recueillis et traduits par E. Jacottet. In-18.... 5 fr.

XXI. — *Légendes religieuses bulgares*, traduites par Lydia Schischmanoff. In-18.... 5 fr.

XXII. — *Chansons et fêtes du Laos*, par P. Lefèvre-Pontalis. In-18.... 2 50

XXIII. — *Nouveaux contes berbères*, recueillis, traduits et annotés par René Basset. In-18.... 5 fr.

XXIV. — *Contes birmans*, d'après le Thoudamma Sâri Dammazat, par Louis Vossion. In-18 .... 5 fr.

XXV. — *Contes cambodgiens* et contes laotiens, recueillis et traduits par Adhémard Leclère, résident de France au Cambodge. In-18.... 5 fr.

XXVI. — *Contes syriaques. Histoire de Sindban*, par Frédéric Macler. In-18.... 3 50

XXVII. — *Contes populaires du Cambodge, du Laos et du Siam*, par Auguste Pavie. In-18.... 5 fr.

XXVIII. — *Contes soudanais*, traduits par C. Monteil. In-18.... 5 fr.

XXIX. — *Contes arméniens*, traduits de l'arménien moderne, par Frédéric Macler. In-18 .... 5 fr.

XXX. — *Le Romancero scandinave*, choix de vieux chants populaires du Danemark, de la Suède, de la Norvège, de l'Islande et des îles Féroé, traduction par Léon Pineau. In-18.... 5 fr.

COLLECTION DE TRADITIONS POPULAIRES

TOME XXXIII

FAUNE ET FLORE POPULAIRES DE LA FRANCHE-COMTÉ

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

CONCERNANT

LES TRADITIONS POPULAIRES DE LA FRANCHE-COMTÉ

Chansons populaires, paroles et musique. Ernest Leroux, éditeur.

Blason populaire, recueil des sobriquets, dictons, etc., relatifs aux villages de Comté. Ernest Leroux et Lechevalier, éditeurs (épuisé).

Les mois en Franche-Comté, usages, fêtes civiles et religieuses de l'année. Lechevalier et Maisonneuve, éditeurs (épuisé).

Vocabulaire étymologique des provincialismes usités dans le département du Doubs. Champion, éditeur.

Pour paraître prochainement :

La cuisine populaire en Franche-Comté. Ernest Leroux, éditeur.



FAUNE ET FLORE
POPULAIRES
DE
LA FRANCHE-COMTÉ

PAR

Ch. BEAUQUIER

TOME DEUXIÈME : FLORE

PARIS
ERNEST LEROUX, ÉDITEUR
28, RUE BONAPARTE, 28

1910



GÉNÉRALITÉS

Avant de donner sous forme de dictionnaire les noms des végétaux sur lesquels nous avons recueilli des traditions populaires, nous les considérerons, toujours au point de vue traditioniste, dans leur ensemble.

PLANTES. — Pendant de longs siècles, le peuple, bien que vivant en pleine nature, s'est abstenu de donner des noms aux plantes. Encore aujourd'hui, il n'est pas rare de trouver en Comté des cultivateurs qui, sauf une dizaine de fleurs, comprennent toutes les autres sous le nom vague de bouquets (boutiets).

Il n'en faut toutefois pas conclure que les végétaux aient été ignorés : toute l'ancienne médecine consistait dans la connaissance d'un certain nombre d'herbes : *prisca medicina paucarum herbarum scientia fuit*, les plantes n'é-

taient considérées que comme des remèdes naturels, de là leur nom de *simples*. On les faisait sécher, on les pilait, les cuisait, les distillait, les macérait, pour les administrer aux malades.

La Botanique n'a été pendant très longtemps qu'un accessoire de la médecine.

Les herbes supposées sans vertu curative étaient laissées de côté. C'est sans doute en voyant les chiens avaler du chiendent pour se purger, que l'idée est venue aux hommes que les plantes avaient des propriétés médicales. Peu à peu des esprits curieux étudièrent les végétaux à d'autres points de vue ; ils en firent la description, les collectionnèrent et leur donnèrent des noms.

Dès les premiers essais de nomenclature, on s'aperçut que la même plante avait différents noms selon les différents botanistes. Ce résultat était inévitable ; chacun étudiait les plantes d'après les caractères généraux qui lui paraissaient les meilleurs : l'un préconisait la tige, l'autre, la feuille ; d'autres enfin la fleur, la racine, ou la graine. On ne considérait pas la structure de la plante, ni ses organes de reproduction ; on n'avait pas de base généralement adoptée; dès lors toute classification était impossible. De là cette variété de noms différents désignant les mêmes plantes, quelquefois dans

la même province, ou dans la même région.

Ces nomenclatures étaient un véritable chaos. (1)

La Franche-Comté, dès le commencement du XVIe siècle, eut un botaniste remarquable pour son époque, Jean Bauhin de Bâle, qui créa, en 1578, un jardin botanique à Montbéliard, dans le château du comte Frédéric de Wurtemberg : c'était le troisième jardin de ce genre en Europe. Il y réunit les plantes exotiques et indigènes les plus rares, connues jusqu'à ce moment : on y voyait du tabac, des œillets, des pommes de terre, des plantes médicinales ou. d'agrément : « Elles avaient coûté fort cher, dit un contemporain, ayant été apportées de bien loin, d'Italie, de Montpellier ou d'ailleurs ».

Bauhin publia en 1591 un opuscule : *Sur les plantes qui portent les noms des dieux et des saints*. C'est par lui que nous savons que la capillaire s'appelait scapulaire; la petite centaurée : Sainte-Honoré; la primevère officinale : pèlerin, etc...

(1) Encore aujourd'hui les noms vulgaires des végétaux sont innombrables et varient à l'infini selon les diverses provinces ou les diverses localités : il serait urgent pour s'y reconnaître de publier un dictionnaire de leurs homonymes et synonymes. On estime à 1500 au moins les noms qui font double emploi.

On donnait des noms de Saints à des plantes qui fleurissaient à l'époque de la fête de ces pieux personnages. Ainsi la cardamine ou cresson des prés, si commune au printemps, était nommée herbe de Saint-Vernier (du latin *Vernum*, printemps) ; l'armoise, le millepertuis, étaient rangés parmi les « herbes de la Saint-Jean. »

L'usage d'affecter à chaque divinité une plante, comme attribut, remontait à l'antiquité, au Paganisme. C'est ainsi qu'on dédiait le myrte à Vénus, l'épi à Cérès, le cyprès à Pluton, le pin à Pan, le narcisse aux Parques, le pavot à Morphée, etc...

La forme singulière de certaines plantes ou de leur racine leur avait fait attribuer des propriétés mystérieuses : c'est pour cette raison que la mandragore officinale entrait dans la composition des philtres amoureux.

Pendant le XVIIe siècle, les botanistes étudièrent environ 4,000 plantes nouvelles dans les différentes parties du globe; et pour les dénommer il fallut préciser davantage leurs principaux caractères. On conserva à plusieurs leurs noms grecs ou latins. La connaissance plus parfaite des plantes, grâce à leur étude plus approfondie, permit de supprimer beaucoup de synonymes; souvent aussi en reconnaissance des travaux des savants, on donna leurs noms à des plantes qu'ils avaient découvertes.

Plumier introduisit cet usage qui fut continué au siècle suivant. Exemples : Fuschia (de Fusch), genre de la famille des Œnothérées, Brunfelsia (de Brunfels), genre des Solanées d'Amérique ; Traga (de Tragus), genre des Euphorbiacées ; Gesneria (de Gesner), genre des Gesneriacées ; Lobelia (de Lobel), genre des Campanulacées ; Césalpinie (de Césalpin) genre des Légumineuses ; Magnolia, de Magnol, etc.

De son côté, le peuple continuait à fournir son contingent dans la dénomination des plantes. Nous venons de voir qu'il avait donné à beaucoup d'entre elles des noms de saints, principalement à celles qu'il employait à son usage qui, par conséquent, étaient les plus connues et passaient pour les plus salutaires. Il inventait aussi des noms se rapportant à la forme des fleurs, du fruit ou des feuilles. De là les dénominations de bec de cigogne, de grue, de héron, de pigeon, appliqués à quelques espèces de géraniums ; de là : langue de cerf (scolopendre), langue de serpent (ophioglosse), de chien (cynoglosse), langue de bœuf (buglosse) ; pied d'alouette (dauphinelle); pied de chat (gnaphale); pied d'oie ansérine ou chenopodium) ; pied d'oiseau (ornithope); pied de lion (alchemille); pied de loup (lycopode) ; pied de veau (gouet); queue de renard (prêle des champs); queue de serpent

(corydale); queue de souris (ratoncule naine), etc., etc.

Le XVIIIe siècle vit s'accomplir deux grandes révolutions botaniques, celle de Linné et celle de Jussieu. Le premier mit à exécution le plan de Burkhardt qui avait indiqué comme base de classification les organes sexuels des végétaux. Il fit paraître en 1735 son système qui fut adopté avec enthousiasme. Il divisait le règne végétal en vingt-quatre classes : les vingt-trois premières comprennent les plantes dont les organes de reproduction sont très apparents: les phanérogames; la dernière comprend celles dont les organes de reproduction sont cachés : les cryptogames. Cette classification n'est qu'artificielle, mais elle a le grand avantage de faire arriver promptement à la détermination et au nom d'une plante. Après Linné, de Jussieu et de Candolle imaginèrent d'autres classifications.

On estime qu'il y a environ 300 familles, 8.300 genres et plus de 90.000 espèces d'arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes.

La Franche-Comté, grâce à son climat et à ses différences d'altitude, comprend environ 124 familles, 635 genres et 2000 espèces de plantes. Dans ce dernier chiffre, on ne compte pas les nombreuses variétés de plantes alimentaires ni celles qui sont cultivées pour l'ornement des jardins potagers et d'agrément.

FLEURS. — La fleur est la partie du végétal qui porte les organes de reproduction ; on la nomme en Comté : fleu, fieu, fiu, fiou. Dans le pays de Montbéliard, fleur se dit *choueu*. Nos paysans appellent bouquet, bouquot, boutiet, un pot de fleurs enracinées, une fleur isolée ou un groupe de fleurs coupées. Des fleurs artificielles sont un « bouquet d'hiver ». Plusieurs fleurs réunies en petits bouquets sont un chouquot, un trochet. Le jardin est un « parc à bouquets ».

Quelques ménagères recueillent des fleurs pour s'en servir comme de remèdes et dans beaucoup de maisons, on trouve une petite pharmacie qui peut rendre quelques services dans les indispositions passagères. Nous mentionnons dans le cours de ce travail les applications les plus connues des plantes; bornons-nous ici à citer les quatre fleurs pectorales, base de la tisane des « quatre fleurs » et qui servent de premier remède à la plupart des rhumes, ce sont : le tussilage ou pas d'âne; le pied de chat (gnaphale dioïque) ; l'olive ou primevère et le trèfle jaune (anthyllide vulnéraire).

Le langage symbolique des fleurs n'est pas en usage chez nos jeunes amoureux comtois. D'abord ils ont peu l'habitude d'en offrir à leurs « blondes » ou bonnes amies. Le sens conven-

tionel que peuvent avoir ces fleurs est en général, le dernier de leur souci.

—

On ne doit pas porter à sa boutonnière ou à son corsage une fleur qu'on a cueillie soi-même.

—

Il ne faut pas apporter dans sa maison des fleurs de mai — blanches ou roses ; ce serait y introduire la mauvaise chance.

—

Parmi les plantes désignées plus spécialement sous le nom de fleurs, citons :

La fleur d'amour,	espèce d'amarante.
— en casque,	aconit.
— du coucou,	primevère.
— des dames,	anémone.
— de Noël,	ellébore.
— du printemps,	gentiane bleue.
— de sang,	adonide.
— des veuves,	scabieuse.

—

Si le langage des fleurs est purement conventionnel, il n'en est pas de même de l'horloge des fleurs qui repose du reste sur des observations assez peu précises. Ainsi :

A 3 h. du matin s'ouvrent les fleurs du Liseron des haies.

A 4 h., les fleurs de la chicorée, du salsifis des prés.

A 5 h., les fleurs du pavot, du laiteron.
A 6 h., les fleurs des épervières.
A 7 h., les fleurs de la laitue, des nénuphars.
A 8 h., les fleurs du mouron des champs.
A 9 h., les fleurs du souci des champs.
A 10 h., les fleurs de la ficoïde noueuse.
A 11 h., les fleurs de la dame d'onze heures.

Toutefois, il ne serait pas prudent de régler sa montre d'après cette horloge.

—

Terminons par quelques proverbes :

Des fleurs en mars, ne tiens compte.

—

D'avril, les ondées
Font les fleurs de mai.

—

Avril fait la fleur,
Mai s'en donne l'honneur.

ARBRES ET ARBUSTES. — Les paysans comtois appellent les racines : raicines, raicenes, raicenets, grebons, grobas (Pontarlier).

Les racines tordues sont des greubes (Haute-Saône), graibeusses (écrevisses) ; on appelle greubes par analogie les jambes torses. Les vieilles souches noueuses, rabougries, sont des quersons, refouès, rofoués (Montbéliard). « Egre-

bonner », c'est arracher les racines des arbres coupés.

Les débris d'une vieille souche forment la cormouetche.

La tige de l'arbre abattu et dépouillé de ses branches est la fonte ou fût ; les plus longues fontes, dans nos pays, sont celles des sapins et des épicéas.

Dès le XIVe siècle, on appelait arbres de « quatre fontes », les chênes, les poiriers, les pommiers et les cerisiers sauvages, et souvent ces quatre fontes étaient réservées dans les baux ou les ventes.

La partie du tronc, la plus dure, généralement noueuse, peu élevée et rapprochée de la racine, est le tronc, tronchet, tronchot, tronchetot, tronche, trontche, trontchot. On s'en sert comme de billot pour couper les branches ou fendre le bois de chauffage.

Le bois fendu en planchettes minces fait : les bardeaux, le prin, les ancelles, les tavaillons (Mouthe).

Il y a 30 ou 40 ans, dans presque tous les ménages, on mettait de côté, pour Noël, une grosse bûche de bois, dont on avait creusé les flancs et qui s'appelait la *tronche*. La veille du saint jour, on apportait cette bûche au foyer, et on la laissait pendant quelques instants, lêcher par les flammes. Puis elle était retirée, couverte

d'un linge, et les enfants étaient invités à s'approcher, armés de pincettes et de bâtons. C'était à qui frapperait le plus fort sur la tronche, pour la faire accoucher. Si rien ne s'en échappait, c'était un signe évident que les enfants de la maison n'avaient pas été sages. On les réprimandait au sujet des fautes qu'ils avaient commises et dont ils devaient demander pardon.

Quand cet acte de contrition était accompli, à l'écart, dans un coin obscur de la chambre, le dos tourné au foyer, pour laisser la maman faire les préparatifs nécessaires, on ramenait les marmots vers la tronche, toujours couverte de son linge et on les invitait à frapper de nouveau et de toutes leurs forces. Cette fois, les choses changaient d'aspect. La couverture soulevée, les bambins trouvaient dessous, des noix, des noisettes, du gâteau, des bonbons et de modestes jouets sur lesquels ils se précipitaient en poussant des cris de joie.

Au coup de minuit, on remettait au feu cette même tronche et quand elle était à moitié brûlée elle était retirée du foyer, puis éteinte et gardée en lieu sûr dans l'armoire ou dans la commode.

Aujourd'hui encore, la coutume suivante persiste dans un grand nombre de familles villageoises : toutes les fois qu'il tonne, la ménagère va chercher les charbons de la tronche

et en met quelques-uns dans le foyer pour empêcher le feu du ciel de tomber sur la maison.

Souvent on recueille soigneusement les cendres de la tronche pour les répandre au pied des arbres fruitiers : c'est un sûr moyen de leur faire produire des fruits en abondance. (1)

On dit souvent : D'in metchant trontchot ne peut paitchi in bon bourdjon (Montbéliard), c'est-à-dire, ce qui est usé ne peut rien produire de vigoureux. Et aussi : Peut trontchot, bé djachons », vilain tronc, beaux rejetons. C'est un pendant à *peute chatte*, *beaux minons*.

Un vieux tronc d'arbre est un écot, un acot. On dit d'un homme maigre, qu'il est « sec comme un écot ». Un tronc d'arbre déraciné est une *Rousse*.

Les éclats de bois qui sautent du tronc quand on le coupe ou les morceaux de bois qu'on enlève quand on équarrit, sont des taillons (Mouthe), des ételles, aitelles, atelles, bûchailles, butsailles, betsailles. Un vieux proverbe dit : L'ételle sort du tronc » ce qui correspond à : tel père, tel fils.

Les troncs d'arbres, coupés ou brisés par des ouragans ou des cyclones, sont des casses, des étoques. Un arbre déraciné est un chablis, tcha-

(1) Voir nos *Mois en Franche-Comté*.

bli, une rousse; un arbre séché sur pied est un séchon, setson.

Le tsarcou (Les Fourgs) désigne un arbuste coupé, déraciné, ou dont la souche produit des branches rabougries.

Un rejeton d'arbre est un rebiou (Jura). Les rejets qui poussent sur un tronc coupé sont des torchés, torchiés, trochés, treuchies, (Haute-Saône).

Un arbre peu élevé, au tronc noueux, est un ranson, un *tulégat*; on donne le nom de *taillon* à un arbre vieux et gros.

On appelle *drougne* (Jura) drogne, *drougnet* (Les Fourgs) *loupet* (Vercel), les excroissances qui se developpent sur les tiges, les branches et les rameaux des arbres, particulièrement des frênes, des buis, des ormes, des érables. Ces loupes ou broussins servent à faire de petits meubles ou de la marqueterie à cause de leurs veines. Les drougnes du buis font de belles tabatières. Celles du sapin contiennent de la résine.

Les branches sont nommées branchas, brinches; les grosses branches mortes forment le coirâ ; les branches des arbrisseaux avec leurs feuilles sont des brondes.

Quand un arbre pousse beaucoup de branches, il « se cabre » (Haute-Saône). Le branchage est la rame, la raime (Montbéliard).

La *mèsiere* désigne les branchages coupés

quand ils sont épars dans la forêt avant leur mise en tas.

Le cotchelaidje ou quartelage (Montbéliard), achenai, ètchene, achena, trintson, sont les branches, ou le tronc, fendus en long pour le bois de chauffage et surtout pour l'usage du four.

Les rameaux sont des raims, raimès (Montbéliard). La troutchenaie est une grosse bûche avec ses rameaux ; quand elle est noueuse, on la nomme groigne. Quand les rameaux sont garnis de leurs feuilles, on l'appelle freudje, fredje (Plancher-les-Mines).

Enlever les feuilles des rameaux, c'est *déblosser édauler*. Quand le fourrage est très rare, on déblosse certains arbres, surtout le frêne pour nourrir le bétail. On conserve ses feuilles en silos.

Avec les rameaux, on fait des fagots, fadè, fadgia (Marigny) feuchin, primbois, brimbois (*prin* veut dire mince).

« Une corde de bois d'horloger » c'est un fagot.

Le bois sec, mince, et cassant, avec lequel on allume le feu est appelé frâchon, faiscine, fossine, faissenet, brequillon.

Dans les conifères, la partie de l'arbre la plus élevée, est la tête, le q'chot, le quechot, la queune, la copote (Montbéliard), le quet'sron (Mouthe), la qutche, le quetchet.

Un jeune arbre fruitier venu sans culture est

un sauvagin, sauvegin, griffougnié (sur lequel on greffe). Dans certaines localités du Jura, tout arbre fruitier est un « poumier ».

On nomme feuille la pousse de l'année. Ainsi un arbre à 2 feuilles, à 3 feuilles est un arbre de 2 à 3 ans. On en dit autant de la vigne.

Quand les arbres fruitiers fleurissent sous deux lunes, ils produiront peu ou pas de fruits.

S'ils fleurissent de nouveaux en automne, c'est signe de guerre. On considère aussi cette floraison tardive comme un présage de mort pour le propriétaire des arbres.

La coutume de planter des Mais est très ancienne en Comté. Dans la nuit du 30 avril au 1er mai ou le premier dimanche du mois, les garçons s'en vont dresser des arbres feuillus devant les fenêtres de celles qu'ils courtisent ou sur les fumiers attenant à l'habitation. Souvent aussi, pour les mettre hors de toute atteinte et pour qu'on les voie de loin, des branches sont attachées aux cheminées, sur les toits. On y pend également d'autres objets dont la signification est connue de tous. Selon que la jeune fille est plus ou moins considérée, selon qu'elle a su s'attirer des sympathies ou des inimitiés, elle est honorée d'un plus ou moins beau mai. Si l'on ignore le langage des fleurs dans nos villages, on y connaît très bien le langage des arbres.

Le plus flatteur de tous les Mais, pour une jeune paysanne est un laurier; viennent ensuite les branches de hêtre, de charmille, de sapin ou de lilas en fleur. Le houx, qui ne se laisse pas aisément manier, est également un Mai des plus honorables. L'if indique la modestie, la douceur. Tous les arbres à fruit, et particulièrement le cerisier sont une grossière injure: ils signifient que la jeune personne est de mœurs faciles, peu sauvage, et capable hors du mariage, de porter des fruits, si elle n'en a déjà eus. L'aubépine dont les piquants s'accrochent aux vêtements a également une signification malveillante, ainsi que le saule, la verne, le tremble et le coudrier. Le tremble se donne aux orgueilleuses, aux bavardes, aux maniérées, le coudrier aux filles molles qui se laissent aller. Celles qui sont rebelles à l'amour ont un bouquet d'ellébore.

Un fagot, au bout d'une perche, indique une personne niaise, insignifiante, dont il n'y a pas à s'occuper. Parfois, en signe de mépris ou de dérision, on attache au toit ou à la fenêtre, de vieux sabots ou des casseroles... même des *penouilles* épis de maïs. Une chaîne de coquilles d'escargots signifie médisance, bavardage; l'escargot en effet, bave et sa bave laisse des traces. Le dernier degré de l'injure consiste à pendre comme Mai, un harnais, des cornes, ou des peaux

d'animaux crevés, ou d'installer au-dessus du toit, un mannequin revêtu de loques.

Ces Mais outrageants sont réservés aux femmes et aux filles dissolues.

Celles qui se sentent exposées à avoir de pareils Mais injurieux ne dorment pas de la nuit et s'empressent de faire disparaître, avant le jour, ces emblêmes, qui les exposeraient à la risée de leurs voisins. Perrigny (Jura), Aillevans (Haute-Saône).

Le galant, qui a planté un Mai en l'honneur de sa blonde, veille aussi pour empêcher qu'un rival ne le lui enlève. Si une fille a plusieurs amoureux, ce qui arrive assez souvent quand elle est belle, ce sont parfois des batailles entre les planteurs de Mai. Un amant éconduit veut se venger en dressant un arbre à signification injurieuse, mais il compte sans l'amant bien accueilli qui veille pour s'y opposer.

Au matin, les gens du village sortent chacun de leur maison pour voir les différents Mais plantés ou attachés pendant la nuit.

Il ne faudrait pas croire que ces hommages sous forme végétale soient absolument désintéressés. Les filles honorées d'un Mai flatteur pour leur amour-propre se montrent reconnaissantes envers ceux qui l'on planté et leur donnent de l'argent pour boire à leur santé. Il y a des

jeunes villageois sans scrupules qui en font une spéculation et qui s'inquiétant peu d'honorer la beauté ou l'amabilité, s'en vont dresser les plus beaux Mais devant les maisons des filles les plus riches.

Avec ce sens pratique qui caractérise les temps nouveaux, il arrive que dans un grand nombre de communes, la jeunesse masculine, trouvant qu'un hommage collectif est plus facile et moins coûteux, se borne à dresser sur la place du village un Mai unique en l'honneur du beau sexe; comme circonstance atténuante, il est juste de faire remarquer que l'administration forestière s'oppose rigoureusement à ce que les forêts soient saccagées comme elles l'étaient jadis sous prétexte de Mais à planter devant les maisons de toutes les jeunes filles. Le Mai banal porte au sommet une bouteille vide afin que nul ne se trompe sur sa signification. Les jeunes gens s'étant ainsi mis en règle avec la tradition et avec la galanterie, s'en vont bravement, tambour battant et drapeau déployé, demander leur récompense en provisions de toutes sortes ou en menue monnaie, et avec ce qu'ils ont recueilli, ils s'offrent un repas copieusement arrosé. Quelquefois ce sont les jeunes filles qui enrubannent l'arbre planté en leur honneur et qui préparent le repas. La mission de planter le Mai incombe généralement aux conscrits de l'année. Le soir,

ils font danser les filles. (Luxeuil, Haute-Saône; Lusans, Doubs).

Dans un grand nombre de communes, l'usage des Mais a tout à fait perdu son caractère gracieux et galant. Ce n'est plus aux belles que l'arbre traditionnel est offert, mais vulgairement aux autorités municipales et aux officiers de pompiers. Il va sans dire que c'est toujours et plus que jamais en vue des réjouissances gastronomiques qui en sont la suite (1).

—

On plante de jeunes arbres autour des reposoirs, le jour de la Fête-Dieu. Généralement, ce sont de petits sapins ou de jeunes hêtres, appelés aussi : *Mais* (Mouthe).

—

On nomme sève, des baguettes de saule ou de tilleul dont l'écorce se détache facilement et avec laquelle les enfants font des sifflets. Ils se demandent entre eux : « As-tu de la sève? Viens-tu à la sève?

Proverbes.

Si janvier ne prend son manteau,
Malheur aux arbres, aux moissons, aux coteaux.
(Mouthe).

(1) *Les Mois en Franche-Comté* (Ch. Beauquier).

A la Chandeleur, verdure,
A Pâques, neige forte et dure.

—

Pâques, vieilles ou non vieilles,
Ne viennent jamais sans feuilles.

—

A la Sainte-Catherine (25 novembre).
Tout bois prend racine.

FORÊTS. — On distingue les bois noirs et les bois blancs : les noirs, sont les bois de sapin, à cause de leur teinte sombre ; les blancs, comprennent tous les bois d'autres essences.

—

Un terrain couvert de jeunes arbres, de buissons, à feuilles caduques, se nomme une fouillée, ou feuillée : La Côte Feuillée de Chaux-Neuve (Doubs).

Un terrain, autrefois en forêt, maintenant en culture, est un friquet, assurt, essart : les Essarts de Châtel-Blanc (Doubs), d'*exartare*, défricher.

On lit dans une charte de Mouthe (1296) : « Les abergeurs peuvent tant qu'il leur plaît essarter à la Joux et aplanir pour avoir des terres voignables (labourables) en payant la dîme et quatre deniers par soipture de pré ».

Un document du 23 juillet 1712 signale un « canton rempli de rapailles et mauvais bois » et on recommande « d'essarter » le tout.

Dans les bois, il n'est pas rare de trouver

des cantons généralement peu étendus, appelés les « âges », aidges (Montbéliard), odze (Les Fourgs). Ce nom qu'on trouve dans d'autres langues : haça, haja, hai, hag, devrait s'écrire par un *h*. Sa signification est haie, petit bois, bosquet. Dans les parties de la Comté, peu éloignées de l'Alsace, on trouve des lieux-dits : Las Haiges, sous les haiges, Derrière les Haiges ; à Mouthe : la Combe des Auges ou Hoges. A Montbéliard, la raidgie est la haie et un maraidgie est un baliveau qui croît dans la haie et qui la domine.

Dans les anciens titres : Joux, du latin *jugum*, a différents sens ; il désigne un bois, une forêt, une crête, une montagne. On trouve : le fort de Joux, la forêt de la Joux, la Joux de Jougne, la Haute-Joux de Mouthe. On appelle fréquemment *Joux noire*, la forêt de sapins, d'épicéas, et *Joux blanche*, celle de chênes, de hêtres, de charmes...

Les forêts constituent une grande richesse pour nos pays. La forêt de Chaux, en Comté, a 19.503 hectares. C'est la troisième de France, comme étendue.

On divise les bois en taillis, arbres de 7 à 35 ans, que l'on exploite périodiquement, et en futaies — arbres de 35 à 100 ou 150 ans — qu'on abat lorsque leur croissance est terminée.

Après la coupe, on a du bois de chauffage, et

du bois d'œuvre. Les gros arbres sont sciés en plots, billots, billes. Les plus petits sont des perches, perchettes, poteaux.

Quand ils ont leur écorce, les arbres abattus sont dits en grume. On les divise en bois blancs ou tendres : sapin, peuplier, bouleau, aune, tilleul; et en bois durs : chêne, hêtre, charme, cormier, noyer, frêne...

Un merrain est un bois dur, fendu en planches minces, et qu'on emploie dans la menuiserie, le charronnage ou la tonnellerie. Pour obtenir de bons moyeux de roues, on met tremper, pendant plusieurs mois, le merrain dans la fosse à purin (Haute-montagne). L'aubier s'appelle flache, flage (Mouthe).

Les planches épaisses provenant du « plot » sont appelées : plateau, plaiton, epplaiton, aplaiton, lavon, lovon, madrier. Les plus minces sont des lambris.

Des morceaux de bois fendus en planchettes plus ou moins épaisses pour couvrir les toits sont des ancelles, bardeaux, prins, assolais, tavaillons, tovaillons. Ils servent également au revêtement d'un mur qui prend alors le nom de « talevane ».

Les deux planches extrêmes d'un plot scié sont les coinaux, couenneaux, couenniaux.

Un tas de bois est une éclisse (Montbéliard), un tsaulo (Salins).

En beaucoup d'endroits, les marchands de bois ont conservé la vieille habitude de compter par pieds, pouces, lignes, solives, pieds cubes. Ils ont cependant peu à peu abandonné la coutume suivante :

Sur le devant du chantier où l'on empilait le bois de chauffage et les bois sciés, les marchands faisaient peindre, sur une planche, un grenadier ou un voltigeur en grandeur naturelle, au port d'armes. Cette enseigne signifiait que le chantier était bien gardé.

Le bois de chauffage est généralement empilé en cordes, voies, moules. On commence, surtout sur la frontière suisse, à l'entasser en stères.

Quand on a enlevé de la forêt le bois en grume, les plots, les cordes, les moules, les fagots, il faut nettoyer la coupe et brûler avec soin les copeaux, bibes, bubes, taillons, ételles, en un mot les remanents.

—

Nous placerons ici quelques dictons relatifs aux arbres :

Si à l'automne, les arbres fruitiers conservent longtemps leurs feuilles, il y aura des fruits l'année suivante.

Si, la veille du jour de l'an, le vent souffle de l'est, il y aura beaucoup de fruits sur les arbres.

Proverbe : Bûche tordue fait feu qui dure.

FRUITS. — Les fruits, en général, sont appelés : fruts, frutas; ceux qui paraissent sur la table sont des fruitas.

Les fruits blets sont qualifiés de biots, blosses, blossis, biossis. Les enfants en font souvent des provisions : c'est la biossole, biossolè, fagnola, foignola; ces mots désignent aussi la cachette où ces fruits achèvent de mûrir.

Un fruit gris, noirâtre, est dit bisot. S'il est gâté, on le nomme : busot, peut; s'il est vermoulu ou véreux on le dit : envormechelai (Montbéliard), varmecelâ, varmela, varmoulu.

Avec les fruits, on fait des confitures : muesses (Bournois), moneces (Montbéliard); si on les mange tout de suite, ce sont des couenadges (compotes).

Les fruits tombés de l'arbre forment la couleuse (Montbéliard). Généralement, ce sont des raiguelles, raguillons, ou fruits avortés, semblables à des crottes de chèvre, au moins pour la grosseur ; d'autres fois, on les dit *raintris*, *rentris*, c'est-à-dire « retirés », déformés d'un ou de plusieurs côtés, ridés. — Olivier de Serres disait de ces fruits qu'ils se « retraignent ».

Les pépins ou noyaux s'appellent gremés, gremeaux, guené, goiné. *Enguenelaî* (Montbéliard) se dit de la personne constipée pour avoir mangé trop de fruits avec leurs noyaux. La « guenelière » est la partie centrale

du fruit; une graine de rebut est une quenotte ; l'amande est le miollot. On dit parfois : « pus de pêches, pus de gremés », ce qui signifie : plus d'honneurs, mais aussi plus d'ennuis.

Quelques fruits poussés ensemble, formant comme un bouquet, constituent un trochet, un chouquot, mouchot (Jura). Le *chouquot* est surtout formé de cerises ou de petites poires, il se dit aussi *diutche* dans les environs de Montbéliard.

Avant que l'usage de la pomme de terre se fût très répandu, on mangeait beaucoup de fruits; on en faisait des séchuns (*sotchun*, environs de Montbéliard). On les séchait au four ou au soleil sur des claies. Quand les pommes étaient très abondantes, on en faisait du cidre. Encore aujourd'hui on fabrique du cidre avec les blessons, les beuchins, ou bien de la piquette avec les poires, les blessons mûrs ou biossons sur lesquels on jette de l'eau.

Souvent aussi, on ramasse les fruits tombés, on les coupe à l'aide d'un coupe-fruits ou d'un coupe-racines et on les met dans une grande cuve. Quand la fermentation s'est produite, on distille le tout et l'on obtient de l'eau-de-vie.

On compte les fruits, surtout les noix et les pommes, par *djets* ; c'est ce qu'on peut en tenir dans la main.

De même que, si l'on donne de la graine nouvelle, avant d'avoir semé la sienne, on donne sa chance, on perd ses fruits si l'on ne récolte pas soi-même les premiers produits d'un arbre qu'on a planté ou greffé (Montbéliard).

—

Quand on mange, pour la première fois, un fruit de la saison, on doit faire un vœu. Il y a bien des chances pour qu'il soit exaucé.

—

Les enfants à qui l'on donne un fruit doivent, avant de le manger, faire un signe de croix dessus, car un sort peut y avoir été « engrevé » par un sorcier.

—

Il ne faut pas manger des fruits le matin. Si l'on en consomme trois fois de suite on est exposé à mourir dans l'année de la fièvre ou du choléra. Pour le moins, on attrape la diarrhée ou le *gros cou* (goître).

—

Quand il tonne en mars, on porte les fruits à la [voiture.
S'il tonne en avril, on porte les fruits au panier [(Jura).

—

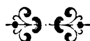
Un autre proverbe dit :

S'il tonne en mars, hélas !

—

Entre Pâques et la Pentecôute
Le dessert n'est qu'une croûte (Mouthe).

C'est-à-dire qu'il n'y a pas encore de fruits et il n'y en a plus de conservés.





DICTIONNAIRE

LES ARBRES

Abricotier. Prunus Armeniaca (Lin.).

Prunier d'Arménie.

Quand l'abricotier est en fleurs
Jours et nuits ont même longueur.

Acacia. Robinia Pseudo-acacia (Lin.).

Robinier.

En Comté, presque tout le monde prononce agacia.

Les bestiaux recherchent ses feuilles fraîches ou sèches.

On fait des couronnes de fleurs d'acacias qu'on suspend à l'intérieur pour attirer les bénédic-

tions de Dieu sur la maison. Cet usage provient de la légende qui rapporte que la couronne d'épines de Jésus était faite d'épines d'acacia (Jura).

Avec les fleurs des acacias, on fait des beignets qui sont très agréables au goût et à l'odorat.

Aigrettier. Sorbus torminalis (Koch).

Espèce de sorbier à feuilles anguleuses.

Aigrottier (Bournois), ainottier, egrottier (Clerval).

Le fruit de l'aigrettier est nommé ainotte, aigrotte, aigrette, de sa saveur aigrelette. Aigret, dans le dictionnaire de l'Académie, est synonyme d'aigrelet.

En dehors de la Franche-Comté, on appelle souvent l'aigrettier alisier de Bourgogne ou encore allouchier des bois, sorbier tranchant (qui donne des tranchées) ou bien tormigne, corruption de *torminalis.*

Quand les chasseurs ont reconnu dans le bois un de ces arbres, ils vont s'installer dessous, à la pointe ou au déclin du jour, et à condition de ne pas bouger et de se masquer suffisamment, ils peuvent descendre à coups de fusil bon nombre de grives ou de merles.

On vend des *aigrettes*, sur le marché à Besançon : c'est un fruit qui plait beaucoup aux enfants.

Alisier. Sorbus Aria (Koch).

Sorbier alisier, ali (Mouthier), ailli, ayi (Salins, Mouthe), allouchier (Les Fourgs), allue, ainie (Haute-Saône, Montbéliard), aluyer, oleyer, élisie (Clerval), pétive, putève (Saint-Claude).

Le fruit :

Alise (Doubs), alue, olue-ainote (Montbéliard), olu (Clerval), ainate (Haute-Saône), allouche (Doubs), poumotte.

Olue se dit aussi de l'aune, comme en allemand Elf signifie également aune et alisier. — Étymologie : alie, anote (vieux français).

Par la fermentation des fruits de l'alisier, on obtient une liqueur spiritueuse.

Dans la montagne, et notamment dans le val de Morteau, l'alisier était un important appoint à l'alimentation; on employait ses fruits ou baies dans la fabrication du pain (xve-xviiie siècle); ils conservaient de la fraîcheur à la pâte.

« Quand les alisiers montrent leur cul » (revers blanc des feuilles), c'est signe de pluie.

Si on frotte les verrues avec une feuille d'alisier qu'on a soin de cacher ensuite sous une pierre, on est guéri, mais il faut que cette feuille soit découverte et touchée par une personne non prévenue (Mouthe).

Amandier. Amygdalus communis (Lin.).

Amandrier (Chaussin, Jura).
Le fruit :
Amandre (Clerval), aimandre (Montbéliard).

Amélanchier. Mespilus Amelanchier (Lin.).

On le trouve fréquemment dans le Jura parmi les rochers, sur les collines et le penchant des montagnes.

Aubépine. Cratœgus Oxyacantha (Lin.).

Airbépine (Hte-Saône), arbépeune (Plancher-les-Mines), noble épine, épine blanche (divers lieux), epeno blintse (Salins), apenai blanche (Vercel), cenellier, poirottier.

Le fruit :

Cenelle (Marigny, Mouthe-Vercel), cinelle, cénel (Salins), sanella, sougrain, pain d'oiseau (Jura), poirotte (Montbéliard), poirette (Arbois, Mouthier), poire au bon Dieu (Jura), poire de Saint-Jean (Champagnole), pérégran, poire-grain (Lons-le-Saunier).

Le mot cenelle est très ancien, comme on peut le voir par les citations suivantes :

Meures mangent et *ceneles*
Boutons, cornilles et prunèles

(Chrestien de Troyes).

—

Pommes, poires, noix et châtaignes,
Boutons et meures et prunelles
Framboises, frèzes et *cenelles*.

(Roman de la Rose).

—

En vieux français, on appelait : senelée une haie d'épines blanches.

Dans certains patois de la Bourgogne on trouve le mot cinèles.

Comme terme de mépris, on disait jadis :

« Cela ne vaut pas une cenelle ».

Et sur le même ton : « Chez vous on vendange à coups de perche », quand on s'adressait à quelque « montagnon», parce qu'en montagne on ne récolte que des « cenelles » et des prunelles.

A Rougemont, à Gray et dans beaucoup de localités de Franche-Comté, on appelle aussi les cenelles des pouillots, parce qu'elles donnent des poux à ceux qui les mangent.

« Si l'aubépine, dit-on, gèle en fleurs, les blés ne graineront pas » (Cernans, Jura).

La floraison de l'épine blanche est considérée comme annonçant la fin des gelées printanières.

« La noble épine » est consacrée aux fées. Elle a la propriété de préserver de la foudre ceux qui s'abritent sous ses branches, ceux qui après en avoir cueilli un rameau fleuri font le signe de la croix, comme aussi ceux ou celles qui

portent un bouquet de ses fleurs à leur chapeau ou à leur corset.

Si l'aubépine a tant de vertus c'est, suivant la légende, parce qu'elle a servi à tresser la couronne d'épines du Christ. Nous avons vu que la même tradition existe pour l'acacia.

Sobriquet : Les poirottes d'Amagney (Doubs).

Aune. Betula Alnus (Lin.).

Vainâ (Marigny), vâne, vêne (divers lieux), vâno (Salins), olue (Montbéliard), vergne, verne, vouêna.

Avelinier. Corylus avellana (Lin.).

Alagnier (Saint-Claude), olagnier (Jura).

Le fruit :

Aveline, avellanne, alagne, olagne (Jura), allagne (Saint-Claude), avillonne, tcholouenne (Bournois).

On dit :

Saison d'olagnes
Saison de gagnes (putains).

C'est le même dicton que pour les noisettes (neusilles).

Azerolier. Cratœgus Azarolus (Lin.).

Alisier, azerolier.

Le fruit est l'azerole.

Cet arbuste est rarement cultivé.

Baguenaudier. Colutea arborescens (Lin.).

Faux-séné.

Le fruit est la baguenaude.

Les enfants s'amusent à crever les gousses du baguenaudier pour jouir du bruit de l'explosion.

Bois-gentil. Daphne Mezereum (Lin.).

Bois-Joli (Académie), bô-genti, joli-bois, bô-djoli (Montbéliard), bois-garou (Jura), sain-bois (Jura), sorcier.

Le nom sorcier s'applique particulièrement à la seconde écorce du daphné qui est toxique : le nom de garou est synonyme de sorcier (voir loup-garou).

Les fleurs du bois-gentil très odorantes paraissent dès le printemps, au départ de la neige.

L'écorce du « garou », quoique très mince, est très difficile à rompre ; on s'en sert pour établir et entretenir des cautères, des vésicatoires.

Les fruits sont un poison et l'écorce brûle les lèvres si on la porte à sa bouche. Ces propriétés vésicantes sont celles de tous les daphnés.

On lie les verrues des animaux avec un lien formé de son écorce, et elles disparaissent rapidement.

Bouleau. Betula alba (Lin.).

Bioule (Marigny, Charquemont, Mouthe), boule

(Maiche), boule-boulie (Montbéliard), bioulier, boille, bouillot (Salins), biou (Jura), Putois-bieu (Saint-Claude).

Le Genevois dit biole, le Lyonnais, bié. Dans d'autres pays, on appelle le bouleau bouillard.

Un lieu planté de bouleaux est une bouloie. On prétend que la sève du bouleau est un remède contre la pierre.

Avec ses branches qui sont minces et souples, on fait des balais d'écurie. Sa sève fermentée donne une boisson alcoolique agréable.

On sait que le cuir de Russie est tanné avec de l'écorce de bouleau.

Boule de neige. Viorne obier. Viburnum Opulus (Lin.).

Boule de neige sauvage, mancienne blanche.

La variété de cet arbrisseau, à fleurs toutes stériles, est cultivée dans les jardins et les bosquets. On l'appelle rose de Gueldre; dans d'autres pays, pelotte de neige, pain-blanc, caillebotte.

Son bois est flexible, il sert à faire des hottes.

Bourdaine. Rhamnus frangula (Lin.).

Bourgène (Plancher-les-Mines), aune noir, verne, vergne, petot (Mouthier), peuvaine, pionvêne ou pianvaine (Montbéliard).

Le mot pianvaine s'applique à la verne puante, aune puant, puevaine.

Son bois est très bon pour faire des chevilles; les horlogers s'en servent pour nettoyer les rouages des montres; on en fait aussi du fusain.

La seconde écorce de la bourdaine passe pour guérir de la gale.

Buis. Buxus sempervirens (Lin.).

Boui (Montbéliard, Vercel), boussot (Arbois-Clerval), brochot (Plancher-les-Mines), brouchot, bressin (Jura), rameaux (Mouthe), remia (Marigny).

Le fruit.

Coquèle (Salins), à cause de sa forme de petite marmite.

« Bressin » s'applique plus volontiers à la racine du buis qui est estimée des tourneurs et des tabletiers à cause de ses jaspures.

Dans les environs de Saint-Claude (Jura), le buis était jadis très abondant; il fournissait de grandes et belles racines qui étaient utilisées pour la fabrication des tabatières. Mais ce bois est devenu rare car il pousse lentement. On s'approvisionne maintenant de buis en Corse et en Algérie où cet arbuste atteint souvent vingt pieds de haut.

Autrefois, on se servait par toute la France de cuillères et de fourchettes de buis fabriquées à

Saint-Claude. On fait encore dans cet arrondissement des robinets, des tirelires, des peignes des sifflets, des couteaux, des couteaux-sifflets et mille autres objets.

Les feuilles du buis passent pour sudorifiques et sa sciure pour astringente.

Les enfants placent des feuilles de buis sur un fourneau pour les voir se gonfler et se mettre à tourner rapidement sur elles-mêmes (Mouthe).

On cultive dans les jardins une variété qu'on nomme buis nain, parce qu'on l'empêche de s'élever en le taillant souvent.

L'expression « brûleur de buis » se dit des pauvres diables qui ne se chauffent qu'avec les buis qu'ils vont couper sur les communaux ou avec la sciure de ce bois.

Le buis a la propriété de faire retrouver les objets perdus, surtout le buis bénit. Cette susperstition est encore aujourd'hui en vigueur. Voici un fait divers, que nous empruntons à un journal de Comté :

« Une jeune fille de 16 ans, habitant chez ses parents à Vuillafans, était descendue à la cave vers six heures du soir.

« Comme son absence se prolongeait, les parents inquiets se mirent à sa recherche. Ils découvrirent sur l'escalier au bord de la Loue, qui passe au pied de leur maison, la bouteille que portait la jeune fille.

« Comme celle-ci était sujette à des crises d'épilepsie, les parents pensèrent qu'en se débattant elle était tombée dans la rivière. Bien qu'il fût nuit, on commença aussitôt des recherches qui demeurèrent sans résultat.

« De nouveau, le lendemain, on fouilla la rivière, sans découvrir le cadavre.

« Dans la journée, une femme et une jeune fille de Vuillafans tressèrent une couronne de buis et la portèrent au curé pour qu'il la bénît.

« Le curé refusa net, prétendant qu'il ne voulait pas se prêter à cette superstition.

« Les deux femmes allèrent chercher la mère de la jeune fille qui revint avec elles trouver le curé. Celui-ci, devant les larmes et les supplications de la pauvre mère, céda à sa demande et bénit la couronne.

« On la porta au bord de la Loue et on la jeta dans l'eau à l'endroit où l'on supposait que la jeune fille était tombée.

« La couronne descendait la rivière. On la suivait avec anxiété ; enfin, elle s'arrêta à cinquante mètres de l'usine du Bas.

« On fouilla la Loue en cet endroit et exactement où la couronne s'était arrêtée, on retrouva le cadavre de la jeune fille ».

Buisson-ardent. Cratœgus pyracantha

C'est une espèce d'alisier.

En Franche-Comté, on le cultive dans les bosquets où ses fruits que les enfants mangent sont d'un rouge éclatant, ce qui lui donne l'aspect d'un buisson-ardent.

Cassis (voir Groseiller).

Cerisier. Cerasus (Juss.).

Les cerisiers à fruit comestible sont rangés en Franche-Comté sous quatre catégories : les merisiers, les bigareautiers, les guigniers et les griottiers.

On cultive trois variétés de merisiers : une à fruits d'un pourpre noirâtre, une autre à fruits blancs, une autre à fleurs doubles.

On peut y ajouter le merisier à grappes (prunus padus).

Les bigarreautiers cultivés produisent comme variétés principales : le cœur-de-pigeon, le bigarreautier à fruits blancs ou jaunes, « le cerisier de quatre à la livre ».

Les variétés les plus remarquables de guignier sont : le cerisier commun, la Pentecôte ou guignier précoce, le guignier à gros fruits blancs, à gros fruits noirs.

Le griottier a pour fruits des cerises aigres.

Celésie (divers lieux), celéjie (Montbéliard), ceresie (Ornans, Vercel), cerigé (Marigny-Jura), cerésie.

Merisier, merezie (Vercel), peute noire, peute épine, counureux (Mouthier), reuti, cerisier à grappes (Montbéliard), bourquépin, merisier (Bournois).

Les fruits sont appelés :

Cerises, cerèses (Ornans), cilèges (italien ciliege), celèses, celêges (Montbéliard), çorèges (Plancher-les-Mines).

Les celéjottes sont de petites cerises (Bournois).

Dans diverses localités, les noms suivants désignent des espèces particulières de cerises : Béchat, Mottet, Haut Chateau, Binette (rouge foncé ou noires).

Les carmélites, les cougnardes sont des cerises noires. Les guindes sont de grosses cerises ; les gréfions des cerises rouges greffées ou non. La guigne ou le bigarreau étaient appelés autrefois graffions, graffougnies.

La grisotte (Montbéliard) est une petite cerise blanche et rouge avec des taches grises. Les grillottes sont petites et aigres.

Les fruits du cerisier à grappes ont un goût un peu amer; on les appelle nirets (noir) (les Fourgs).

A Mouthier, le pays des cerises et du kirsch, voici les noms des principales espèces :

Cerise noire : catelle, clochette, demi-grosse dure, nicoline, marsotte ou mâsotte, noire-dure, pavillarde,

Cerise rouge : chagre, rouge-dure, rouge-douce.

Ce sont les marsottes et les catelles que Mouthier emploie pour la fabrication de son kirsch renommé.

Un tas de cerises qui n'ont plus leur queue se nomme bain-noir.

On apporte les cerises au marché de Besançon dans des rechottes ou ruchottes, espèces de cylindres en écorce de cerisier.

Le proverbe suivant est connu dans toute la Comté :

A l'Ascension
Les cerises sur le pont (de Battant à Besançon).

La cerise est d'une grande ressource dans les ménages : outre la consommation en nature qu'on en fait, on la conserve aussi à l'eau-de-vie, on l'emploie dans des gâteaux ; on en fait des confitures appelées cougnardises. Ce nom est donné plus spécialement aux confitures de cerises noires (Ornans). On en consommait beaucoup dans le pays avant que la distillation qui donne le kirsch y fût connue. Ce mot s'applique également à toutes sortes de confitures.

Voici une recette pour une « cougnarde » ou confiture de cerises :

Prendre des cerises bien mûres, de préférence des « clochettes » ; enlever les noyaux et mettre

ensuite les fruits dans un chaudron en cuivre ; les faire cuire jusqu'à ce que la palette en bois dont on se sert pour les remuer pendant la cuisson tienne debout. On met ensuite la confiture dans un pot bien bouché où elle se conserve très longtemps, même dix ans, sans se gâter.

Avec le bois de cerisier et de merisier on fait des meubles estimés.

L'écorce de cerisier offre une grande résistance : on s'en sert pour raccommoder les sabots fendus ; pour confectionner des tabatières appelées « queues de rat », parce qu'elles ont leur couvercle traversé par un cordon de cuir.

Les enfants s'amusent à faire des pince-nez et des lunettes avec l'écorce du cerisier.

Proverbes :

S'il pleut à la Saint-Georges, on n'aura pas de cerises plein sa bouche.

—

S'il pleut à la Saint-Georges (23 avril),
Il n'y a ni cerises, ni gobes (?)

—

S'il pleut la première nuit de mai, il n'y aura pas de cerises.

—

Quand on rêve cueillette de cerises, ou cerises noires, c'est signe de mort.

—

Année de cerises rouges
Met le rire sur les bouches.

—

L'arbre planté comme mai devant la maison d'une fille, s'il porte une branche de cerisier, a une signification des plus injurieuses.

—

Devinette sur la cerise :

De blanc venue, de vert parée, vêtue de rouge, devant le roi va se présenter. Cela veut dire que la cerise venue de la fleur blanche est, quand elle est rouge, présentée sur la table du roi.

—

A cette question : Comment cela va-t-il? on répond : « à la douce, comme les marchands de cerises ».

On sait qu' « à la douce » est le cri des marchands de cerises à Paris.

Charme. Carpinus betulus (Lin.).

Charmé (Maiche-Vercel), chermé-tchairmé, (Montbéliard), dchermey (Clerval), tsairpenne, tsairpeune (Jura), tsarmo (Salins).

Par charmille, on entend les jeunes pousses du charme ou un plant de charmes maintenus à l'état nain par une taille fréquente. On donne encore le nom de charmille à des haies ou à des allées plantées de grands charmes.

Avec les jeunes charmilles, on fait de très bons

liens pout « gerber » le froment. On en fait aussi des paniers de jardin d'une forme particulière qu'on appelle *Charpignes* de tchairpenne.

Châtaignier. Castanea vulgaris (Koch).

Le fruit :

Tchaitigne.

L'enveloppe est le « hérisson ».

On trouve des châtaigneraies dans le canton de Saint-Amour (Jura), et près de la Bresse. Les fruits sont portés aux marchés de Cousance et de Saint-Amour.

On mange les châtaignes bouillies ou rôties ; on en fait des galettes et même du pain qui est fort indigeste.

Les jeunes tiges du châtaignier sont employées pour des douves et des cercles de tonneaux.

Chêne. Quercus.

Châne (Vercel), chagne (environs de Besançon, Jura), chaînon (Mouthier), tsanou (Salins), tchêne (Montbéliard), tchênere, jeune chêne (Montbéliard), dchâne (Clerval), tchâne (Pont de Roide).

Le fruit :

Gland, ailland, aigland (Arbois), aglan, ediand (Salins-Clerval), Yiand (Plancher-les-Mines), éguiant (Montbéliard, Chaudefontaine).

On désigne sous le nom d'éthialère ou écueillère le petit godet où s'enchasse la partie inférieure du gland.

On appelle chanot, chasnot, chanois, rai-de-chênes (Montbéliard), tsaniot (Salins), les lieux plantés de chênes, les bois de chênes. Ex. : Le bois du Chanois (divers lieux).

Le chêne pédonculé et le rouvre forment la base de nos forêts et des bois taillis; ce sont deux belles espèces d'arbres, droits et bien proportionnés.

Les noix de galle de la Comté ont très peu de valeur, toutefois on s'en sert en médecine pour faire des lotions astringentes.

Dans diverses localités, nombre de chênes sont l'objet de dévotions particulières et renferment des statuettes de Nôtre-Dame, des images de la vierge et des saints. Ces arbres toujours séculaires, passent pour avoir été témoins de miracles. C'est un vestige de la dendrolatrie (culte du chêne) de nos ancêtres.

On disait jadis en forme de proverbe : « Chêne de seigneur et orme de pauvre homme », avec cette signification que le chêne a sa plus grande valeur quand il est vieux et intact, mais que l'orme gagne à être ébranché souvent.

Un chêne qui a « trois âges » est un chêne de 90 ans, l'aménagement des coupes étant généralement de 30 années.

Le « rouge » de chêne est la partie la plus dure de cet arbre; et on dit par métaphore de quelqu'un : « Il est rouge de chêne », c'est-à-dire très robuste. On remplace le mot rouge par *rouve* dans certaines localités : c'est évidemment une déformation de *rouvre,* espèce de chêne, le chêne pédonculé.

—

Saint-Jacques pluvieux (25 juillet)
Les glands malheureux.

—

An-nâ de guians (glands)
An-nâ de ran (rien).

—

On devrait écrire au lieu de bois d'Aglans (environs de Besançon), « bois das glands », bois des glands. Il est vrai qu'Aglan est synonyme de gland dans certaines localités : il faudrait alors écrire : bois d'Agland.

—

Si, en coupant une noix de galle de chêne, on trouve à l'intérieur un ver, c'est le présage d'une mauvaise année; si c'est une mouche, signe de guerre, si c'est une araignée, abondance sur terre.

Chèvrefeuille.

Chivre fue (Vercel), bois à la chèvre, chivrot fu (Montbéliard), tchièvrefuïe (Montbéliard),

chèvra feu (Maiche), bô ai lai caibe (Clerval), foissotte, gratte chevri (Arbois), bois fumet (Saint-Claude), bois de cabe, bou de bique, bô ou pain ai lai tchièvre (Montbéliard).

Ces noms sont donnés au chèvrefeuille sans distinction des espèces.

Les baies du chèvrefeuille à fruits noirs sont appelées « méruillets au loup » (Les Fourgs). Les rameaux de cet arbrisseau servent à faire des balais pour les granges et les écuries.

Cognassier. Cydonia vulgaris (Tournef).

Coignassier, coinguier (Salins).

Les pépins de coing macérés dans l'eau donnent une solution qui passe pour un bon collyre dans les ophtalmies.

—

S'il pleut le premier jour de mai,
Les coings ne seront qu'aux haies.

Cormier. Sorbus domestica (Lin.).

Saint-Arbin, Saint-Aubin.

Son fruit, sorbe ou corme, a la forme d'une petite poire jaunâtre ; il est astringent. D'abord très acerbe, il s'amollit sur la paille, devient blet et alors on le mange comme les nèfles.

Cornouiller. Cornus mas et Cornus sanguineus.

Il y a deux espèces très distinctes de cornouillers : le c. à fruits rouges (mas) et le c. à fruits noirs (c. sanguineus). Le c. à fruits rouges est cultivé dans le pays de Montbéliard, il s'appelle *tirelire* comme son fruit. Les autres noms patois s'appliquent au cornouiller sanguin.

Cornier, cugneul, guigneul, quignoule (Gray), bois rouge, sanguin (Saint-Claude), bois punais, piche-sang (Cornouiller sanguineus) (Montbéliard), puine, savougnot, sauvoignot (Vercel), tirelire (Jura-Montbéliard), sauvignot, savignon (Clervaux, Jura).

Le fruit :

Cornouille, corne, tirelire (Montbéliard), cerise de juif.

Les cornouilles noires servent à faire de l'huile d'éclairage; les cornouilles rouges ont un goût aigrelet comme la groseille.

Le bois de cornouiller est plein de nœuds. Le mot de puine qui est un des noms du cornouiller, se trouve dans le dictionnaire de l'Académie, mais avec un sens indéterminé, synonyme de bois mort. Nous pensons que c'est là une erreur de désignation. En effet, dans le Coustumier général (16e siècle), la *puine* est mentionnée au nombre des arbrisseaux dont on donne l'énumération et que la loi consentait à

considérer comme bois mort, c'est-à-dire comme pouvant être coupé et emporté par les « alleurs au bois ».

« Item quod de caeteris de nemoribus mortuis videlicet gallici des saulx, espine, *puine*, aulne, genest et ronces ».

Cytise. Cytisus.

Gerle, diale, abor, aubour, ganguillon (Saint-Claude), faux ébénier, ghierlou, gujerlou (Lons-le-Saulnier).

Églantier. Rosa canina (Lin.).

Rosier de chien, roncier, éronge (Saint-Claude).

Rosier rose, fourge-cul (Arbois), betdjôlier-(Les-Fourgs), besqueugnot (Jura), guilleribouton, quilleribouton.

Le fruit :

Betdjôlet (Les Fourgs), graitte-tiu, graipe tiu (Montbéliard), grappe cul, gratta-tiu (Mouthe), bouche cul, guilleribouton, rose sauvage, rose des chiens, guilleboutonné, gueuille-bouteri (Les-Fourgs).

Les noms vulgaires « gratte-cul, guilleri bouton » s'associent avec les noms guille, guillotte qui, en Comté, signifient crotte de chien, de mouton ou de chèvre.

« Guilleri » est le nom du petit doigt. Guilleri signifie également guilleret.

Le mot bouton désignait jadis le fruit de l'églantine; dans le Roman de la Rose, on dit :

Boutons et meures et prunelles.

Ce fruit a en effet la forme et la couleur d'un bouton de rose.

L'excroissance velue qu'on remarque souvent sur le rosier sauvage et qui est produite par la piqûre d'un insecte, s'appelle bédegar; aux Fourgs, on la nomme bédégar ou éponge du rosier; cette galle est astringente.

Les baies gelées de l'églantine sont bonnes à manger quand elles ont passé l'hiver.

Les fruits bien mûrs servent à préparer la conserve de cynorrhodon, qui est employée en médecine comme astringente.

Avec les branches droites de l'églantier, les enfants fabriquent des sifflets, des flûtes, « fiotes fioutots ». Les fillettes se font des pendants d'oreilles et des colliers avec ses beaux fruits, rouges comme du corail.

—

« Toute rose devient gratte cul » se dit aux jeunes filles pour rabattre leur vanité.

—

On dit que les fruits de l'églantier donnent le goître, *le gros cou* à celui qui en mange.

Pour guérir de la diarrhée, on croque des guilleriboutons.

—

Avec une branche d'églantier munie de trois « picots » posés en croix dans la même pousse, on touche les dartres; puis on suspend cette branche avec un bout de fil au *tué* (grande cheminée) de façon que personne ne puisse la voir ; c'est le vrai remède pour guérir en quelques jours ces désagréables éruptions.

—

Devinette :

Chapeau noir, manteau rouge
Ventre de pierre, jambe de bois
(Le fruit de l'églantier.)

Au Sarrageois, près de Mouthe, on faisait autrefois par dérision, la prière suivante :

N'oublions pas dans nos prières
Les menus fruits de la terre :
Les mûres, les pimprenelles,
Les prunelles et les brimbelles;
Les poirottes et les gratte-culs,
Quand ils manquent, c'est grand butin de perdu.

Epicea (v. sapin).

Epine-vinette. Berberis vulgaris (Lin.).

Vinetier commun, venetto (Mouthier), joumairi (Champagnole, Jura), djoumerie, pirin-de-tchievre (Montbéliard), méri, mari, couélot (Rougemont), boû-solâ, beu-solaie (bois salé), bois piquant, oseille de berger.

A Damprichard (Doubs), le fruit est appelé mévuron, comme celui de la mancienne.

Le nom de vinette vient, soit de la couleur des fruits, soit de ce qu'ils fermentent comme le vin en donnant une écume ou joume, djoume, de là le nom de djoumeri.

Dans la montagne (Morteau, Montbenoît), on croit que la pousse de l'épine-vinette exerce une action sur la température, sur le temps. Ce qui est plus vraisemblable, c'est que les spores du champignon qui cause la rouille du blé ont leur première transformation sur cet arbuste, c'est pourquoi dans les pays à blé on l'arrache soigneusement.

Quand on touche même légèrement avec la pointe d'une épingle la base du filet d'une étamine d'épine-vinette, cette étamine se redresse brusquement sur le stigmate.

Avec les baies, on prépare des confitures très rafraîchissantes. L'écorce sert à teindre en jaune les œufs de Pâques; les racines sont employées dans la marqueterie.

Erable. Acer campestre. (Lin.).

Erable commun, azerable, acerarbre, azerabre, azerale, aizerable, aizerole, userole, iserôle, neuzeraule (Maîche, Mandeure), dizerieule (Fourg, Quingey), isérable (Saint-Claude), iséraublou (Salins), euserale (Pont-de-Roide), ese-

rôle, ougerole (Plancher-les-Mines), (le *g* se substitue souvent à l'*s*), ouserole (Haute-Saône), zérâlou (Mouthier), oserale (Montbéliard).

Acerarbre vient peut-être du latin acer arbor.

L'érable sycomore (*Acer pseudo platanus*), est désigné sous les noms de faux platane, plâne (Mouthe), piaine (Montbéliard), plainou (Les Fourgs), plan-ne.

Dans le Dauphiné, l'érable commun s'appelle iserablo et l'érable à feuille d'obier est nommé ayarte.

Dans l'inventaire du mobilier de Fernand Gauthiot, seigneur d'Ancier (1596) on trouve : «.... ung buffet... avec une courniche dessus recouverte de bois d'usserable. »

Un proverbe comtois dit que l'userole a laissé mourir de froid sa grand' mère au coin du feu », ou encore : « a laissé mourir de froid sa mère au bois », cela veut dire que ce bois ne brûle pas facilement. Cependant en certains pays, on appelle l'érable « bois chaud ».

Dans la boissellerie, on se sert de l'érable plane et à feuilles d'obier pour fabriquer des ustensiles de cuisine. Avec l'*userole*, on fait des manches d'outils pour les cultivateurs. Dans la haute montagne, les « armaillers » emploient la racine du plane pour sculpter des cuillers de bois destinés à faire manger la crême aux visiteurs de la ferme.

Framboisier. Rubus idœus (Lin.).

Ronce framboisier, ambrie (Morteau, Montbéliard), ampie (Grand-Combe, Vercel), ampe (Saint-Claude), ambre frambois (Plancher-les-Mines), ampè (Mouthe).

Le fruit :

Ampe (Plancher-les-Mines, Les Rousses), ampot, ambre (Montbéliard) de l'Allemand himbeere), ampa, (Morteau, Vercel, Grand-Combe), ampet (Les Fourgs). On donne aussi à la framboise le nom de mure, comme au fruit de la ronce (Mouthe).

Une espèce de ronce appelée improprement framboisier, le rubus saxatilis, donne un fruit brochette, fourchette, très recherché des enfants (Mouthe).

Frêne. Fraxinus excelsior (Lin.).

Frêne élevé, frasne, fragne (environs de Besançon), frâne (Vercel), Franou (Salins), Frênou (Mouthier).

Plusieurs villages du pays comtois portent le nom de cet arbre : Frasne (Doubs et Jura), Franois (Doubs et Haute-Saône), Frasne-le-Château (Haute-Saône), Fresne Saint-Mammès (Haute-Saône), et La Frasnée (Jura).

Dans la moyenne montagne, on étête les frênes, et on les ébranche en automne pour avoir les feuilles qu'on laisse un jour durant exposées à

l'air, afin qu'elles sèchent bien, puis on les réunit en petits fagots. Pendant l'hiver, on donne ces feuilles à manger aux bestiaux et spécialement aux moutons et aux chèvres.

Le frêne est flexible et ses jeunes tiges font d'excellents cercles de tonneaux. Avec le fût on fait de jolis meubles ; ses nœuds offrent de curieux effets dans les dessins et les nuances.

On assure que les racines du frêne sont aussi longues que l'arbre est élevé.

Avec les jeunes rameaux du frêne, les enfants fabriquent des sifflets; ils chantent pendant ce petit travail :

Saive, saive mon sublot
Pâ lai rô di cul de Jaquot
Quand Jacot serai creva
Mon sublot serai saiva.

Fusain. Evonymus europœus (Lin.).

Fusain commun, fusin (Vercel), freusillot (Montbéliard), bos carré (Salins), bois carré, freusillon, vane noire (Clerval).

Le fruit :

Bonnet-de-prêtre, quenouillotte (Bournois), chapeau de curé (Mouthier), tsopiau de curé.

Le nom de quenouillottes est donné à ces fruits à cause de leur ressemblance avec les glands qui ornent le dessus d'une quenouille.

Le nom de freusillot désigne aussi e troène dans beaucoup de villages.

Le bois du fusain est dur, blanc jaunâtre et d'un grain serré et fin. On l'emploie dans la marqueterie et pour des ouvrages de tour ; on en fait des fuseaux, des cure-dents et des chevilles pour l'horlogerie. Les dessinateurs se servent volontiers de son charbon, parce que les traits s'effacent facilement.

Les fruits du fusain sont purgatifs et émétiques ; réduits en poudre, ils forment ce qu'on nomme « la poudre de capucin » qui, répandue sur la tête, tue les poux et les lentes ; pris en décoction et appliqués à l'extérieur, ils guérissent la *gratelle*, et bouillis dans du vinaigre très fort, la gale des chiens et des chevaux.

Genêt. Spartium scoparium (Lin.).

Genêt à balais.

Avec ses rameaux, on fait des balais d'écurie.

On se purge avec une décoction des sommités du genêt ordinaire *tinctoria* (Lin.).

Dgenêtre (Montbéliard).

Genevrier. Juniperus communis (Lin.).

Genevrier commun, genevrai, genevire (Vercel), genavre (Haute-Saône), geneuvrier, dsenevrier (Salins), dzouevri (Mouthe), dzenevrie (Pont-de-Roide), dgenovre (Montbéliard).

Dans beaucoup de localités, on donne le nom de genevrier à l'arbrisseau en même temps qu'à son fruit.

Les baies du genevrier ont une saveur aromatique ; elles servent à l'assaisonnement de plusieurs mets, en particulier de la choucroute. Fermentées, elles donnent une liqueur appelée genevrette ; distillées avec de l'eau-de-vie, c'est la liqueur estimée des Anglais, le genièvre (Gynn).

On fait brûler du genevrier pour fumer le lard, les saucisses et les jambons.

Pour les douleurs articulaires, il faut se frictionner avec de la bave de genevrier (espèce de glu qui coule de cet arbrisseau en mai et juin).

Pour les sciatiques, on recommande, à l'intérieur de l'infusion de Genevrier et à l'extérieur des lotions avec la même infusion non sucrée.

En été, les voituriers frictionnent leurs chevaux, pour en éloigner les mouches, les tavans, avec de l'eau de genevrier.

Groseillier. Ribes (Lin.).

On distingue le groseillier épineux, le groseillier rouge, le groseillier noir et le groseillier des Alpes.

Gresilier (Salins), greuselle (Pont-de-Roide), guerzalé, greuzelot, greujelé, grezellie (Vercel), greusellie (Clerval. Pont-de-Roide), cassis.

Le fruit :

Groseille, grezelle (Vercel), greselle, (Audeux), gresalle (Ornans), gresèlo (Salins), greujel (Bournois, Montbéliard), guerzalle, guerzaleille (Chaussin, Jura), grijaile (Plancher-les-Mines), grezellet noiret (Cassis).

Etymologie : krausbeere, allemand (myrtil).

Le nom vulgaire de « cassis » donné au groseiller noir désigne en même temps l'arbrisseau, son fruit et la liqueur qu'on fabrique avec ce fruit.

On met sécher ses feuilles à l'ombre et on en fait des infusions qui remplacent le thé et sont bonnes contre les rhumatismes. On confectionne encore de la gelée de cassis qu'on dit souveraine contre les maux de gorge.

Le groseillier qui produit la groseille à maquereaux s'appelle à Rougemont « groseillier à bouteille ».

Le nom de grezelle, greuzelle est donné comme sobriquet aux filles mignonnes et roses.

—

En février
La feuille au groseillier.

—

Il ne faut pas que février
Laisse sans feuilles le groseillier.

—

Jamais février n'a passé
Sans voir le groseillier feuillé.

—

Février
Fleurit son groseillier.

—

Février aimerait mieux être enragé que de ne pas faire feuiller le groseillier.

Gui. Viscum album (Lin.).

Gui à fruit blancs, guin, glu.

Gueu, veu (Mouthier, Bletterans, Champagnole), substitution habituelle du *g* au *v*. Ex: Vascons-Gascons.

Voui (Salins), va vâ, voque (Plancher-les-Mines), voquiê, bro (Montbéliard), Brou (Clerval), Brout à la chèvre, brè-bri, vouchot.

Les mots vouchot, voque, voqué viennent de viscum; le nom de *gynerium* désigne le gui qui croît sur l'aubépine; on le nomme piumet, à Mouthier.

Brout : Etymologie espagnole, brote; bas latin, brutus, vieux français brost, brout, bourgeon.

Nous écrivons brout avec un *t* final, parce que la racine de ce mot a formé brouter et le diminutif broutille, jeune pousse verte (littéralement ce qui est brouté). De là, l'expression de « brout à la chèvre » pour désigner le gui, parasite, toujours vert, et dont les chèvres sont très friandes.

Brout, en Bretagne, à Rennes, se dit du lierre.

Le gui toujours vert croît sur le tilleul, le pommier, le poirier, l'érable, le sapin, mais rarement quoi qu'en dise la tradition, sur le chêne.

On emploie le gui pour guérir le rhumatisme articulaire; on extrait de son écorce une glu semblable à celle du houx; ses baies sont purgatives.

Le gui porte bonheur : les jeunes filles en suspendent au chevet de leur lit.

Hêtre. Fagus sylvatica (Lin.).

Foyard (divers lieux), foya (Pont-de-Roide, L'Isle-sur-le-Doubs), foyad (Salins), faïa, fau (Les Fourgs), fou, fu, fainé (prononcez fain-né), fahy (Plancher-les-Mines), fayet, fouteau (Les Fourgs), fæu (Jura), até (Baume-les-Dames, L'Isle-sur-le-Doubs), aité (Montbéliard).

Le fruit :

Faîne (divers lieux), fouine (Mouthe), fannêt (Vercel), foiun-no, fouinnot (Salins).

Foyard, dont l'étymologie est *fagus* a donné *fou*. La désinence *ard* s'est ajoutée comme à *viel* qui a fait vieillard. Le nom primitif était donc *fou* : « ... en gardant le chesne, le *fou*, le pommier. » (Charte de 1338 du sire de Neuchâtel).

Dans une ordonnance de Franche-Comté de 1586, nous rencontrons le mot écrit avec un g qui est la marque de son origine latine : « Il est

interdit et deffendu à tous de sur pieds, parer et escorcher aucuns chesnes, pommiers, poiriers faugs et autres bois ».

Dans un édit de 1644, nous trouvons encore faug.

Il y a peu de noms d'arbres en France qui aient des formes aussi variées : fouteau, fayart, fou, fauteau.

Dans la Comté, fahy, fay, fayet désignent des lieux plantés de hêtres. Le mot futaie vient de *foutelaie.*

Faye se trouve aussi dans quelques lieux dits : Bois de faye, Sous la faye (Laviron).

Beaucoup de localités en France portent le nom de *fahy*; nous avons dans la Haute-Saône le village de Fahy-les-Autray.

Le hêtre croît plus rapidement que le chêne ; il fournit un très bon bois pour la charpente à la condition de le couper au moment de la sève et de le laisser dans l'eau pendant plusieurs mois avant de l'utiliser, il est excellent pour la construction des ouvrages submergés ; on le recherche beaucoup pour le charronnage; les ébénistes, selliers, tourneurs l'emploient également. Au printemps on se sert des copeaux du hêtre pour faire aigrir le vin et obtenir du vinaigre.

La faîne est astringente, et d'un goût assez agréable ; elle fournit une huile très recherchée

pour les aliments et qui se conserve plusieurs années sans rancir.

—

« Payer quelqu'un en feuilles de foyard » ; signifie ne pas payer du tout.

—

Il y a beaucoup de faînes c' tanâ
Les filles f'ront des bâtards.

—

An-nâ de faînes
An-nâ de femenne (famine)

Tous les dictons du même genre s'appliquent à la cueillette ou à la récolte des fruits qui se font en bande d'individus des deux sexes.

Houx. Ilex aquifolium (Lin.).

Bois piquant, poinfô-engrilou (Salins), pin-fô (Montbéliard, Pont-de-Roide), poinfou, poinfoue, pinfoue (Clerval), poifau, (Saint-Claude), pifeu, pouèfeu (Haute-Saône), pinfeu, péfô, pinfort, (Vercel), angralé (Chaussin, Jura), agrile (Jura), ogrule (Arbois).

Etymologie : *spina folium*, spinfou, pinfou (feuille en épine). En espagnol, le houx se nomme *agrifolio*, en catalan *agrifoli* d'acer et de folium, feuille aigre, piquante.

Le fruit : pifeu (Chaudefontaine), cenelle (Maîche). Ce dernier nom vient de ce que les

fruits rouges du houx ont quelque ressemblance avec les fruits de l'épine blanche.

Le bois du houx est estimé des tourneurs; sa seconde écorce, bouillie et fermentée, fournit une glu pour les oiseleurs.

Cinq ou six baies de houx suffisent pour provoquer le vomissement.

Avec les jeunes pousses de houx, on fait des manches de fouet.

Pour faire tomber les verrues et les dartres du bétail, on les entoure avec une petite branche de houx en forme de fourchette et on les lie fortement très près de la peau ; elles disparraissent en peu de temps.

On dit en Franche-Comté qu'une branche de houx pendue dans l'écurie suffit pour préserver les animaux des verrues et des dartres (sans doute celles qui viennent sur le pis des vaches). Mais il faut que le houx ait été cueilli au bois à l'aube et qu'on soit rentré à la maison avant le lever du soleil.

If. Taxus baccata (Lin.).

If commun, life, li (Salins), ly (Maîche), iche (Montbéliard).

Li est une façon de prononcer sans faire sentir l'f. final (comme on dit des beus pour des bœufs).

Li vient d'une contraction de l'article avec la

voyelle initiale, comme dans lierre qu'il faudrait écrire l'hierre (de hedera).

En Bas latin : ippus. = if.

En Normandie, on dit aussi un i pour un if.

Le fruit de l'if n'a pas de nom vulgaire en Comté.

Le bois de cet arbre est rougeâtre, très dur et presque incorruptible; il est estimé pour les ouvrages d'ébénisterie ; il acquiert une couleur pourpre-violette quand on le met dans l'eau pendant quelques mois.

Laurier. Laurus nobilis (Lin.).

Laurier des poètes, laurier franc, laurier d'Apollon (1), laurier-sauce, laurier commun, leuri (Haute-Saône), laurie (Vercel).

On le cultive beaucoup ; dans les villages, presque chaque ménage a son laurier; c'est à cause de ses feuilles d'une odeur et d'une saveur aromatiques qui servent comme assaisonnement pour plusieurs mets.

(1) On sait que le laurier était destiné autrefois à couronner les vainqueurs et les poètes ; à des époques plus récentes, on ornait la tête des jeunes docteurs avec des rameaux de laurier garnis de leurs baies (bacca laurea) d'où est venu le nom de baccalauréat.

Lierre. Hedera helix (Lin.).

Lierre grimpant, jerrou (Salins), lire (Saint-Claude).

Beaucoup de personnes confondent le lierre rampant avec le lierre terrestre bien qu'il n'y ait aucune ressemblance entre eux quant aux feuilles, aux fleurs, aux fruits ou aux propriétés qui leur sont respectivement attribuées.

Le lierre grimpant a une odeur peu agréable et ses baies sont émétiques et purgatives.

Lilas. Syringa vulgaris (Lin.).

Lilas commun, muguet (Clerval), miguet (Mouthe), grapillon (Mouthier) à cause de ses grappes.

Dans plusieurs localités le nom de *muguet* est donné au lilas.

—

Quand lilas il y a
Blé il y a.

Marronnier.

Mérounier (Bournois).

A Arbois on appelle les marrons d'Inde « marrons bâtards ».

Néflier. Mespilus germanica (Lin).

Néflier commun, nèflie (Haute-Saône), nèpié.

Le fruit se nomme : nèfle, nèple — Besançon — cul de chien.

Nerprun. Rhamnus cathardica (Lin.).

Crignoulie (Haute-Saône, Montbéliard), cornureux (Maîche), bouguépine, burge épine (Maîche). C'est la bourdaine.

Crignoulie se rapproche du vieux français grignon, grignoun (pépin) du latin : granum, pion vain-ne (Montbéliard) sf. verne puante.

L'écorce du nerprun est employée contre la gale.

Les fruits sont très purgatifs, on en fait un sirop destiné à guérir l'hydropisie, la paralysie.

Leur suc, dans une solution d'alun, fournit le vert-de-vessie, employé dans la peinture, le lavis, la teinture des cuirs et des papiers.

Noisetier. Corylus avellana (Lin.).

Neuselier (Montbéliard), neusilier, coudrier, coudre (Mouthe), coure (Corylus), couraie, courîre (Montbéliard), core, corie (Rougemont), queure (Plancher-les-Mines), neuzillie (Montbéliard), queudre (Pont-de-Roide), queudrot (Salins), queudrô (Mouthier), queudret (Arbois), queudrîe (Vercel), queudré (Maîche), queutié (Miéges), conre, conrie (Montbéliard), alagnier (Jura).

Le fruit : noisette, noiselle, nesille (Jura),

nzille (Vercel), neusille (Haute-Saône, Montbéliard), nuzille, nugille, alugne, neseuille (Salins), nzeuillet (Mouthe), neuseuille (Maîche), neuzeille (Pont-de-Roide), nugère, nuzière (Saint-Claude), avillonne (l'aveline), grosse noisette.

Il est très probable que le mot coudrier vient du latin corylus. On trouve dans un document latin du IXe siècle : colrinx. En vieux français, le mot coldre a naturellement donné coudre.

En Comté, une branche de noisetier est appelée côti (Montbéliard), peut-être parce que les vanniers lèvent dans la branche des « côtes », sortes de liens souples.

Le latin *nucella* a fait noisette, noiselle, neusille, nezille. En vieux français, on disait nousille, noisille qu'on trouve encore dans certaines parties de la France. En breton, nosille.

Nous avons vu que le buisson de coudrier est une neusière, ou neusillère. Aussi le loir, ou souris des noisetiers, est-il appelé raite-neusillère.

On suppose que Nozeroy (Jura) doit son nom à ce qu'on y faisait autrefois un grand commerce de noisettes ou de noix ; dans les vieilles chroniques, cette localité est appelée Nucillum.

Les noisettes poussent en bouquets : trochets, tchaitaie (Montbéliard), catelot (Salins), chatelot (Vercel), chapelet (Jura), boucolot (Arbois), bouloc, boucon (Mouthe), djet (Mandeure).

Quand les noisettes sont bien mûres, elle ont le « cul jaune », elles se détachent facilement de l'écale, l'etsale, l'écoffe, la coffe, l'etsaulon, l'étchaillon. Quand on les en retire avec le doigt, on les échaille (Mouthe), échaulne ou écoffe.

Dès qu'elles sont débarrassées de leur enveloppe verte, on les jette dans une seille d'eau fraîche. Celles qui vont au fond sont étalées au soleil sur des sacs ou de la toile grossière, pour être conservées. Les autres sont données aux enfants. Elles sont vides ou habitées par un ver dit garde-champêtre. En les perçant d'un petit trou on en fait des sifflets, siblets (Mouthe).

Les noisettes fournissent une très bonne huile. Le tourteau est du *nillon*. Il est très bon à manger.

L'huile est employée pour la salade ou comme cosmétique pour la chevelure. Autrefois, elle alimentait la veilleuse de l'église dans certaines communes et la lampe dans les ménages riches.

Avec les branches de coudrier, on fait des liens pour les fagots, des cercles, des échalas, des claies, des paniers, etc. A la sève du printemps, les enfants en fabriquent des sifflets.

La branche de coudrier a, pendant longtemps, passé pour avoir la propriété de découvrir les trésors cachés, les métaux précieux enfouis

dans le sol, et surtout les sources. Au siècle dernier, un prêtre, l'abbé Paramelle dont on dit encore qu'il « passait, mais ne repassait pas », a parcouru la Comté, appelé par les communes ou par les particuliers, pour découvrir des sources. Il tenait à la main une branche de coudrier et s'en servait pour indiquer exactement l'endroit où il n'y avait qu'à creuser pour arriver à l'eau. Cette baguette seule est restée dans le souvenir des populations qui ne soupçonnaient pas les connaissances géologiques du savant hydrologue.

La noisette est le vrai fruit de la montagne. Garçons et filles vont en troupes, la cueillir. De là les proverbes :

Année de noisettes,
Année de bâtards (Hte-Saône)

—

Saison d'alagnes,
Saison de gagnes (femmes légères).

—

Année de nézilles,
Année de filles.

—

On dit aussi :

Ami des nezilles,
Ami des filles,

parce que les noisettes constituent le cadeau le

plus souvent offert par les jeunes gens à leurs bonnes amies.

Inversement, celles-ci, lorsqu'elles sont *conscrites*, c'est-à-dire du même âge que les jeunes gens appelés au service militaire, offrent à leurs conscrits, à Noël ou au jour de l'an, des noisettes, des noix et des dragées (parfois même un ruban) (Mouthe, Pontarlier).

—

S'il pleut à la Saint-Jean d'été, (24 Juin.).
Pas de noisettes au coudrier (Jura).

—

Pluie de la Saint-Jean
Enlève noisettes et glands.

—

De Saint-Jean, la pluie
Fait noisettes pourries
Et foin chéti (chétif). (Mouthe)

—

A la Toussaint, chaque, garçon donne des noisettes à sa bonne amie.

Dans la moyenne montagne, et particulièrement à Bouclans (Doubs) le 31 décembre, ou le premier jour de l'an, les garçons allumaient des morceaux de bois fendu et se rendaient dans le finage des blés, en criant :

Bonne année, reviens !
Du pain, du vin,

Et de tous les biens.
Das nezilles,
Pou las filles ;
Das échaulons (noix),
Pou les gaîchons !

—

Beaucoup de noisettes dans l'année indiquent abondance de blé.

—

« Donner des noisettes à ceux qui n'ont pas de dents », c'est donner à quelqu'un des choses dont il ne peut pas se servir.

—

« Aller aux noisettes avec un garçon, » se dit d'une fille qui a des rendez-vous avec son amoureux.

—

Les enfants jouent souvent aux noisettes. Quelquefois, ils en font un petit tas de 4 ou 5, ou 7, ou 9, et d'un but fixé, ils lancent une noisette pour démolir le tas. Les noisettes des perdants sont entassées pour former une nouvelle cible.

D'autres fois, un enfant prend quelques noisettes dans sa main droite et la présente fermée en disant :

« An-nillon, an pinson, devain-ne'combin y aine ot det mon ptet canisson ? » (corbeille).

Un joueur dit un chiffre, s'il réussit à donner

le nombre exact de noisettes, il les a gagnées, sinon, il doit la différence (Mouthe).

Souvent aussi, le premier joueur tend ses deux poings fermés. Dans l'un est la mise : une ou plusieurs noisettes. Si le second joueur touche la main qui renferme les noisettes, elles sont à lui. S'il touche la main vide, il perd la mise. (Mouthe.)

Quand les écales sont grandes, la noisette s'est bien habillée c'est signe qu'il y aura beaucoup de neige pendant l'hiver (Mouthe).

Une vieille chanson villageoise appelée la sauteuse, et très en vogue autrefois dans l'arrondissement de Lons-le-Saunier (Jura), commençait ainsi :

« Lorsque dzavions das nezilles,
Las galants veniont tseu not. »
. . . .
(Lorsque j'avais des noisettes,
Les galants venaient chez nous).

—

Sobriquet : Les pique-noisettes, de Serre-les-Mouillères (Jura.)

Noyer. Juglans regia (Lin.).

Nouilli (Vercel), noui (Mouthier), nôilli (Montbéliard), neuilli, noirette (Jura, Monthuel) ecaillot, cassotier (Bletterans), caloté (Jura).

Un lieu planté de noyers est une noiresse (arbois), nouhie, nouvie (Pont-de-Raide).

Le fruit : noix, cassot (Bletterans). La Cassotte lieu dit Banlieue de Besançon, était sans doute un endroit planté de noyers. Cassô, cacâ, calâ (Lons-le-Saunier), cachemar (grosse noix), roquâ, rauque (Gy), calon, chalon (vieux français).

La coquille : cruche (Mouthe), creuche (Besançon), creuse, on dit aussi une « creuse d'œuf » pour coquille d'œuf, crechet (sauget), *crusca* (italien), coffe (Jura), coque, achaulon, échâlon, échaulon, etchâlon etchaulon (Plancher-les-Mines), échaillon, calô rambô, grosse noix, creufonge (Baume) noix anguleuse, creufonoge. écreutche (Bournois), écorofe (Haute-Saône), écarafe, écrofeuille, acrofeille.

L'enveloppe charnue et verte est le brou, du vieux français broust, l'escale, l'escaille, l'écoleufe, l'écolofe (Montbéliard), l'écaille, (en vieux français) escale.

Enlever l'écale, c'est écaler, échailler, échauler, écaloper.

Avant leur maturité, les noix encore pourvues du brou sont mangées sous le nom de cerneaux. Autrefois, sur les marchés et dans les rues, on portait les noix vertes dans des petits baquets en criant : « aux cerneaux ! aux cerneaux ! » On les appelle creuillots (Bournois), chaulons (Rougemont), creuillons (Jura).

Dans le Jura, on donne le nom de neuillie aux quatre cuisses de la noix, cussottes, cuissottes; on se sert du verbe déneuger (du latin enucleare) pour enlever les cuisses des noix de leur coquille. Un vieux proverbe latin dit : « e nuce nucleum qui esse vult, frangit nucem ». Qui veut manger l'amande casse la noix, c'est-à-dire : on n'obtient rien sans peine.

L'adjectif busot, busotte s'applique aux noix véreuses et aussi aux personnes stériles.

On sèche les noix au feu ou au soleil ; on préfère le feu, parce que, dit-on, la fumée les nourrit.

Les feuilles du noyer sont employées en infusion contre la jaunisse.

Le brou est âcre, purgatif et astringent; on en fait une liqueur qui est stomachique et une teinture brune solide appelée brou de noix.

Avec une noix entière, on confectionne pour les enfants un jouet que l'on nomme une filotte (Mouthe), un virliton (Montbéliard). On fait un trou au milieu de chaque coquille, puis un troisième à la partie où la noix était attachée à la branche. Par ces trois trous, on vide complètement l'intérieur, ce qui est assez long. On taille ensuite, dans une branche de coudrier, un petit morceau de bois d'environ 20 centimètres terminé à un bout par un nœud et à l'autre par une pointe. On y attache un morceau de fil et

on l'introduit dans les trous des coquilles, le fil passant par le trou libre. On plante la pointe dans une pomme de terre de grosseur moyenne. C'est le volant. On tourne le bois de manière à ce que le fil s'enroule autour. Alors on n'a plus qu'à tirer le fil ; il se déroule, et par suite de la vitesse acquise il s'enroule de lui-même à nouveau.

Quand on a exprimé l'huile de la noix, le tourteau est appelé treuillot, trillot, trouillot (Bournois) petelot, engle de noix (Arbois), gremalée (Jura), nillon (Mouthe. Les Fourgs) coquelin (Bournois), trefâ (Vallée de la Seille, Jura) qui signifie marc de noix et tourteau, vieux français tref, qui vient de *trabes*, latin.

—

A la Sainte-Croix (14 septembre)
Abats tes noix.

—

« Celui qui se couche à l'ombre du noyer en vaut de pire ».

L'herbe qui croît à l'ombre du noyer est mauvaise pour les vaches laitières.

—

On dit, comme pendant à l'année de *neusilles* :

An-nâ d'échaulons
An-nâ de gaîchons.

—

Lorsqu'il pleut le 3 mai
Point de noix au noyer.

—

Pluie de la Croix :
Disette de noix.

—

Une noix, bonne noix ;
Deux noix, assez de noix ;
Trois noix, trop de noix.

La noix est en effet indigeste.

—

Une noix est d'or,
Deux noix sont d'argent,
Trois noix sont de plomb.

—

«Lou bon Due beille des etchalons ai ças que ne sevent pé les éventchai ».

(Le bon Dieu donne des noix à ceux qui ne savent pas les écaler, c'est-à-dire donne quelque chose à ceux qui ne savent pas s'en servir).

—

Devinettes :

Quat' petites cuisselettes
Dans une boîtelette
Qui n'sont ni cuites, ni salées,
Et pourtant prêtes à manger.

—

Quatre demoiselles enfermées dans une cham-

brette et qui en tiennent la clé sans pouvoir en sortir.

—

Une statue de saint avait été faite d'un noyer, et avec ce qui en restait, le sculpteur fabriqua une écuelle pour sa mère. Cette bonne femme, priait ainsi le saint :

Grand saint de mon noyer,
Frère de ma petite écuelle,
C'est mon garçon qui t'a fait ;
Moi, j'ai fait mon garçon.
Ne suis-je pas ta grand'mère ?

Orme. Ulmus campestris (Lin).

Orme commun, ourme (Rougemont,) ourmou (Salins, Mouthier), ouermai (Vercel), oirme (Maîche), orniau, ormeau (de ormel, vieux français).

On appelle ormeau un jeune orme; ormaie ou ormoie un lieu planté d'ormes.

En Comté, tout arbre, noueux s'appelle orniau et en parlant d'un vilain bois on dit : « qué peut orniau. « C'est sans doute à cause de la rugosité de l'écorce qui est épaisse, grise ou brunâtre, souvent crevassée et sillonnée profondément.

L'orme est très commun en France ; dans le département de l'Oise, on compte soixante-huit, communes ou lieux dits qui rappellent ce nom.

Autrefois, on se réunissait sous le plus gros

orme du village pour y juger les procès (de là sont venues les expressions de « juge de dessous l'orme, « d'avocat de dessous l'orme » ; on y tenait des concours poétiques, on y dansait, on y traitait les affaires d'une paroisse, d'une commune.

Tout le monde connaît le proverbe : « Attendez-moi sous l'orme », dont on n'a pas encore trouvé l'origine et la signification exacte.

Osier. Salix.

Auva (Salins), aivan (Doubs, Haute-Saône), auvo (vallée de la Loue), osie, ousie, ouvo, gringeon (Chaussin), osier jaune, gouro (osier jaune et vert), osier franc (osier rouge).

Dans l'ancien français, avan désigne l'osier et encore d'autres arbustes qui croissent au bord des eaux. Ce nom s'appliquait autrefois à toutes les espèces d'osier, ainsi que l'indiquent les citations suivantes :

Dans une charte du début du xiv° siècle, aux archives de l'Hôpital du Saint-Esprit de Besançon, il est stipulé en faveur d'un vigneron de la rue du Petit-Battant, que celui-ci aura le droit de remiser ses avans au jardin de la maison de sa mère. « Ita quod dictus Vuillermus poterit ponere in prœdicto orto solora sua (gallice ses avans »).

Dans les ordonnances de Franche-Comté de

Pétremand, 1619 : « L'on ne doit tirer, prendre, vendre ni transporter des vignes aucunes visottes, chappons, chevelus, hantes, jeunes arbres, *avants* ni paisseaux ».

Avan a fait avancher (le saule) avanchoie avancheroie (terrain planté d'avants). Dans une vente de 1790, on dit : ... « lieu dit en Chaillot, contenant environ deux ouvrées, plus une *avancheroye* contigüe et y attenant ».

Avan se dit plus volontiers du lien d'osier que l'on coupe sur l'avancher : « On lie les plantes avec des avants ».

C'est du radical de ce nom qu'est certainement venu vannier et van, corbeille d'osier.

On cultive les avants jaunes et rouges au bord des vignes et on les taille tous les ans en têtards; on se sert de leurs jeunes rameaux pour lier la vigne, pour attacher les jeunes arbres à leurs tuteurs, pour faire de petits paniers nattés en guise de cribles qu'on place aux portes des tonneaux où l'on fait cuver la vendange. A Arbois, les avants sont encore utilisés pour faire les anses des hottes, les *coudots*.

Quand les vignerons sont au café, à l'auberge, ils déposent leurs hottes dans la cour. Une farce classique consiste à couper les *coudots* de façon à ce que la hotte tombe lorsqu'ils la veulent charger sur leur dos.

« L'avant » rouge est bien préférable aux deux

autres, parce qu'il est plus raide, toujours lisse sans rameaux et qu'on peut le fendre très facilement.

On prétend qu'il faut couper les *avants* aux *avents* de Noël.

On dit aussi : « Quand les *avents* de Noël sont fleuris, il y aura abondance de fruits ». C'est un jeu de mots : avents signifiant à la fois les quatre semaines qui précèdent Noël et l'osier dont la fleur est très précoce.

—

Si l'osier fleurit
Le raisin mûrit.

—

On dit familièrement : « être pliant comme de l'osier », c'est-à-dire avoir l'esprit souple et accommodant, et encore : mais un peu contradictoirement. Etre franc comme l'osier, c'est-à-dire loyal, vrai et sincère.

Pêcher. Persica.

Le pêcher a peu de noms patois; son fruit, la pêche, est appelée pretse (Arbois), précha (Jura), prêche (Clerval) brugnon, pavie, prêtchie, prêtche (Montbéliard). On ne cultive guère que le pêcher commun et seulement dans les jardins et les vignes ; le pêcher à fruit lisse, le brugnon n'existe que dans quelques jardins.

Les feuilles et les fleurs du pêcher sont, dit-on,

purgatives et vermifuges. Avec les fleurs on prépare un sirop purgatif pour les enfants sous le nom de sirop de fleurs de pêche.

La pêche passe pour très indigeste, aussi dit-on, communément :

Après la pêche,
Le vin ou le prêtre.

Peuplier. Populus.

Peupier (Salins), populie (Chaudefontaine-Clerval), popillie (Montbéliard), popilie (L'Isle-sur-le-Doubs, Pont-de-Roide), peuplie (moyenne, montagne), puble (Jura), pible, peuble, puille (Chaussin), popolie (Bournois).

Vieux français : popolier et poupelin.

Dans de nombreuses localités, en France, on dit « un peuple » pour un peuplier.

Le peuplier noir est généralement planté en avenues. Les jeunes bourgeons du peuplier contiennent un principe résineux qui sert pour la composition de l'onguent *populeum* c'est un calmant pour les tumeurs, les plaies et les brûlures ; on l'appelle baume, comme bien d'autres onguents.

Pin. Pinus.

Pîn, pin de Genève, pinéastre, pinasse, ecrognot, tayer, crecet (Maîche), daille (Les Fourgs), fiote (Montbéliard).

En Savoie, on nomme aussi les pins des dailles.

Les cônes ovoïdes, longs, d'un gris cendré à écailles épaisses, ligneuses sont appelés pives, pivots (Les Fourgs), pommes de pin, pivas (Vercel). On se sert de ces cônes pour orner des chaises, des bancs, des fauteuils ou des corbeilles rustiques.

Les bois de pins ne sont pas communs en Franche-Comté, on emploie le pin sauvage comme bois de charpente.

Platane. Platanus.

Sycomore, planou (Salins), plane (Vercel), piaîne (Mandeure).

Poirier. Pyrus (Lin.).

Poirier sauvage, biosserré (Haute-Saône), biosseire (Montbéliard), bioussenie, blessenier (Salins) blessonnier, bliossenie (Vercel).

Le fruit :

Poire sauvage, biousson, biosson (Vercel, Montbéliard), blesson (Salins, divers lieux), bieusson (Haute-Saône), boissenie, poire blette, poire sauvage mûre.

Blet vient du vieux français blet, mou, flasque et signifie mûr ou bon à manger, mais non gâté.

L'adjectif féminin blette en français a pour correspondant comtois blesse : « une poire

blesse. » Les deux *s* se substituent fréquemment aux deux *t* (1).

Blesson est formé du mot blesse; la poire sauvage n'est du reste comestible que quand elle est blesse.

En patois berrichon, blesser signifie mûrir; (en allemand blütt), poire blette ; blot, en patois bourguignon, a le même sens.

Latin : blitum, poiré ; grec : Βλίτον, même signification.

La blossole est l'endroit où les enfants font mûrir les fruits à pépins, poires, pommes, et où il les conservent quand ils sont blets.

Voici les noms des espèces les plus répandues en Franche-Comté :

1° Poires à couteau :

Beuré, beuré d'Aremberg, beuré gris, beuré d'Angleterre, bergamote ou belle et bonne (Montbéliard), bergamote de Pentecôte, bergamote d'automne, bon Chrétien d'été, bon Chrétien d'hiver, Caillot, Colmar, Coillâ (Haute-Saône) grosse poire vert-clair, cornard (sans doute la belle de Vitry, Aillevans, cuisse madame, duchesse d'Angoulême, doyenné roux, doyenné d'hiver, djaivolot, poires de moissons qui sont mûres au temps des javelles, martinsec, messire

(1) Il en était de même en grec θαλαττα ou θαλασσα selon le dialecte.

Jean, mouille-bouche, poire de moisson, poiré (Pont-de-Raide), poirotte, sucré vert, Sept-en-gueule, toutes petites poires juteuses et sucrées.

2° Poires d'hiver.

Bon-Chrétien d'hiver, poire à l'hiver (Cadillac), coluvé (Bournois), doyenné d'hiver, poire de fer, poire à la livre, bouetchote, de bouetchot, bouc (Montbéliard), espèce de poire âpre ; begine ou bregine, Gaudi (poire à chair couleur crème), grande coue (queue).

Les poires qui sont séchées au four pour être conservées sont appelées poires tapées, poires sèches, séchons, setserons, sécherons. Ce sont ordinairement des poires de médiocre qualité.

En Franche-Comté, on emploie les poires sauvages (blessons) et celles qui sont juteuses pour faire du poiré ; il est moins sain et plus capiteux que le cidre, et passe pour apéritif. Dans les pays où les poires sont abondantes, on emploie pour le poiré surtout des fruits du poirier *sauger* ou poirier *de cirole.*

A Montbéliard, on fait une espèce de confiture appelée mouesse ou moisse qui consiste en un jus de poires cuites sans sucre jusqu'à consistance très épaisse (de l'allemand musz).

La poire partage avec la pêche la réputation d'être indigeste :

Après la poire
Le prêtre ou le boire

—

Après la poire
Il faut boire.

—

On dit aussi : « La poire demande à boire ».

—

Les petits garçons s'amusent à faire « le poirier fourchu » en se tenant sur la tête et en écartant les jambes.

A Champey (Haute-Saône), on raconte que quand il s'agit de nommer un maire, tous les conseillers se réunissent et se rangent en rond sous un blessonnier (poirier sauvage). Ils ouvrent la bouche aussi largement qu'ils peuvent quelqu'un secoue alors fortement l'arbre et celui à qui tombe le premier une poire dans la gorge est nommé maire pour un an.

Sobriquet: On dit : les poiries de Frébuans (Jura), les blessons de Saint-Georges (Doubs).

Pommier. Malus.

Betchin (Montagne), Bleuchine (Vercel), buchenier, butsnier.

Le fruit :

Betchin, betsin (montagne), pomme sauvage, butsin, butsnier, buchin, beuchin (Vercel), buchine (Val-de-la-Seille), poumè betsenès (Salins), Pommes mailleunes (Marigny), pommes

sauvages dont on fait de la boisson, Ptsin (Les Fourgs, Mouthe), Puchin (Mouthe).

Les pommes de mauvaise qualité sont appelées greugnions, grignons, pie de pô (pied de cochon) crotuges (Bournois) petites à la peau verdâtre et rugueuse, pommes peutes (Mouthe).

Les pommes de moisson sont petites, très rouges, à la chair rose, et plus appétissantes que bonnes ; c'est à peu près la pomme sauvage, mais cependant un peu plus grosse.

La pomme grillotte est celle dont les pépins font du bruit quand on la secoue. Ils *grillent*, *greuillent*.

Des pommes feutaies (Montbéliard) ou varmecelaies (Vercel) sont des pommes véreuses.

Un Brebou (Montbéliard) est une pomme, ou tout autre fruit avorté (vieux français brebis, chancre et par extension fruit chancreux.)

Véjus désigne le jus de la pomme.

Le trognon de pomme avec ses pépins est appelé tcheufio (Bournois), tcheufillon (Montbéliard).

Le pépin de la pomme est dit gueugnot, goiné, creugnot, vieux français grignon, du latin granum.

On fait le cidre avec les pommes sauvages et certaines pommes acides cultivées. Faire du cidre se dit : citra, citrer (Bournois), cidrer (divers lieux). Autrefois le cidre était à peu près

inconnu dans une grande partie du Jura et de la Haute-Saône, parce qu'on y avait des vins de bonne qualité et à très bas prix; aujourd'hui il n'en est plus de même.

Le fré, la poumaie, la poumade désignent le résidu des pommes et des poires écrasées avec lesquelles on a fait le cidre. Le vieux français *pomade* signifie cidre.

Autrefois, les bois contenaient beaucoup plus d'arbres fruitiers sauvages (pommiers, poiriers, cerisiers) qu'aujourd'hui.

Les pommes à couteau les plus connues sont les suivantes :

Pomme reinette, pomme d'api, pomme de paradis, pomme de moisson, pomme blanche, pomme jaune, cœur de pigeon, canada, calvine (pour calville) (Montbéliard), poumot (Les Fourgs), poumas (Vercel), rambour, diorose (Val de la Seille), poumotte, poume (Pont-de-Raide), rotuje (petite pomme à la peau verdâtre et rugueuse).

Le sucre de pommes est une gelée macerée et concentrée par la cuisson ; le colmé est un sirop de pommes assez commun en Comté. On sèche les pommes comme les poires.

On dit :

Si la poire passe la pomme,
(S'il y a plus de poires que de pommes)
Garde ton vin, bonhomme,

Si la pomme passe la poire,
Bonhomme, il faut boire.

ou encore :

Quand la pomme passe la poire,
Il fait bon boire,

—

Si le soleil rit le jour de Sainte-Eulalie (12 février)
Il y aura pomme et cidre à folie.

—

Mars venteux, verger pommeux ;
Mars pluvieux, an disetteux.

—

A la Sainte-Croix.
Cueille tes pommes, abats tes noix.

—

Après la pomme,
Rien ne me donne.

c'est-à-dire, il n'est pas besoin de boire comme après la poire.

—

On dit au figuré : « Donner la pomme à une femme », c'est l'estimer plus belle que les autres.

—

Ciel pommelé,
Pomme ridée,
Fille fardée,
Ne sont pas de durée (Mouthe)

—

Lorsque, dans les avents de Noël, il y a du brouillard, c'est signe qu'il y aura beaucoup de pommes (Luxiol).

—

Pour avoir une abondande récolte de pommes il faut, dit-on, après avoir pétri le pain, se torcher les mains au tronc des pommiers.

—

« Fier comme une pomme de bois » ou comme un buchin, se dit des gens hautains (fier signifie acide ; on joue sur ce double sens).

—

Pour faire disparaître les verrues, il faut couper en deux un « buchin » et frotter vigoureusement les excroissances avec une moitié de la pomme. Mais il est nécessaire que la personne à qui l'on a appliqué ce remède ne sache pas en quel endroit on a caché l'autre moitié du fruit.

—

A Montbéliard, la veille de la Saint-André, les jeunes gens allaient, à la tombée de la nuit, crier sous les fenêtres des veufs et des veuves : « Voveri poumes ! », et ils recueillaient des pommes.

—

On donne vulgairement le nom de pomme à différents fruits :

Pomme d'amour : la tomate.

Pomme de chêne : la noix de galle.

Pomme d'églantier : la galle d'églantier ;

Pomme épineuse : la stramoine commune ;
Pomme d'or : l'orange et parfois la tomate ;
Pomme de pin : le fruit du pin, du sapin ;
Pomme de terre : la morelle tubéreuse.

—

Quand un jeune homme veut consulter le sort sur la femme qu'il épousera il prend un pépin de pomme et le serrant entre le pouce et l'index il le fait partir en avant en même temps qu'il prononce ces mots : « Pépin du nord, pépin du sud, de quel côté viendra-t-elle ? » La direction est indiquée par la place où est tombé le pépin.

Prunellier. Prunus spinosa (Lin.).

Penellier (Jura, Vercel), penellie, apenai noire, épine noire, épene nère (Salins).

Le fruit :

Prunelle, plosse-plousse (Arbois), penelle (Montbèliard), penalle (Plancher-les-Mines), pernalle, prenèlo (Salins), criatta ou griotte (Grand'Combe).

Une abondance de prunelles est un signe de rude hiver (Cernans, Jura). Dans d'autres lieux, on dit : abondance de prunelles, abondance de raisins.

On se sert des prunelles pour colorer le vin de qualité inférieure, quand on les broye avec du marc de raisin et de l'eau, on obtient une

boisson assez agréable appelée vin de prunelle.

Avec les prunelles, on fabrique une excellente liqueur de ménage, très répandue en Franche-Comté en faisant infuser dans de l'eau-de-vie les noyaux concassés de ce fruit. Depuis quelques années, certains distillateurs font avec ces fruits une liqueur estimée sous le nom de prunellière.

Quelques personnes prétendent que c'est par analogie avec les prunelles qu'on a donné au célèbre cépage arboisien le nom de plussard et mieux pulsard.

Prunier. Prunus,

Pruneautier, blochier (Audeux, Ornans), blouchier (Marchaux), belouchier, belochier, counurier, counireux (le prunier mahabite) (1), pelossier (Saint-Claude), guidelé, diôtsé (Salins), blossier, blouchie (Vercel), davouaignier (Marigny, Jura), pernellier.

Le fruit :

Beloce, beloche, belouche (Maîche), blôche (divers lieux), beroche (Plancher-les-Mines), blosse, plosse, bilorce, blouache (montagnes du Doubs), blouche (Marchaux), beloueche, quetsche, (de l'allemand kouetsch), couèche (Haute-

(1) On donne aussi ce nom, ailleurs au merisier ou bois de Sainte-Lucie.

Saône, Jura), Daveingne (Moirans, Jura), dauveigne-davenaigne, davagnô ; davâna, davâgna plauche (Jura), blauche (Haute-Saône), lombarde sf. (Mouthier), coco jaune (grosse prune précoce), (Haut-Jura), caillabon (Aillevans, Haute-Saône), sobadgeon, grosse prune verdâtre, grosse mirabelle (Bournois), guidelle, griotte (Champagnole), prune commune, diôtse (Salins), criotta (Grand'Combe).

Parmi les espèces cultivées en Franche-Comté, on peut citer :

1° La Reine-Claude :

Raignotte (Montbéliard), raigne, vieux français : reine.

2° La mirabelle :

Miranbelle-cressente (Haute-Saône), belôche (Pont-de-Roide), chevrette, tchicandeli, tchevrotte (Montbéliard) (petite et rouge), djikendeli (Clerval), chicot, chicon, tchicon (petite prune), suissette (ronde et rouge), potouse violette (Gratteris), janotte, queillebot (grosse et jaune) (Bournois), prune rougeotte (Rougemont).

3° La prune de Damas :

Demotte, damotte (Bournois), voillenotte (Montbéliard).

4° Diverses :

Cul de poulot, cul de coq (Bournois), counure (Arbois), carcagnole (Lons-le-Saunier) prune manquée.

Nous trouvons dans Jean de Meung :

.... Joce (nom propre)
Qui par l'amour sa femme ne donne une beloce.

Jean Priorat, le poète comtois du XIII[e] siècle, emploie le mot *belorce* avec la même signification de quelque chose de peu d'importance; ne dit-on pas encore aujourd'hui : « pour des prunes ».

—

Dans la montagne, on fait de l'eau-de-vie de prunes nommé *couetsche* ; elle est commune en Alsace, comme en Comté.

—

Les enfants, dans leurs « entrôlements », disent :

Uni
Unelle
Sicandi
(nom de la mirabelle à Montbéliard)
Sicandelle
Mirabelle

—

Sobriquets : On dit les beloches de Trémours (Haute-Saône), de Vandoucourt (Doubs), les mangeurs de prunes de Velesmes (Doubs).

Ronce. Rubus cæsius (Lin.).

Petite ronce, ronce de chat, ronce bleue (Salins), mure de chat, meure (Clerval), muflier mano (Mouthier), murie (Vercel), moure (Haute-Saône).

Sapin. Abies pectinata (De Candolle).

Fue, feue, feuve, feuvê (Vercel), Fuotte (Maîche), fuvot (Les Fourgs), fuvo (Salins), fieuva (Marigny), fuvotte (petite fuve), fude, fêve (Jura), faux-sapin, picéa, pice (Le Sauget), pesse (Divers lieux), pece, sape, sapine (Plancher-les-Mines), sérente (Les Fourgs), toyie (Montbélird), fuvette, petite pesse (Mouthe), daille (Les Fourgs).

Sapin argenté, sapin blanc, sopin (Salin-Les Fourgs), saipin (Vercel), vouarne (Saint-Claude).

La cime de l'arbre :

Guillotte, quillotte, ketsron (Mouthe), pointun (Grand'Combe), q'chelot (Vercel), q'chot, dai.

Les branches :

Daie (Divers lieux), dailles, dains-dolle (Jura), dole, dèle, dâ, âles, olâ, pions-deppions, dépillons (Mouthe, Les Fourgs), daisons.

Le cône :

Pive (divers lieux), pivè (Vercel), pivâ, pîvo (Salins), pivot (Les Fourgs) pomme de sapin,

guille, quille (Haute-Saône), yaiyot (Montbéliard).

La résine :

Bedzon (Mouthe, Les Fourgs), bedjon, bajon (Arc-sous-Cicon), térébenthine, benjin, poix de bourgogne, poix résine, tourmentine (Plancher-cher-les-Mines).

Pesse vient du latin picea, poix, à cause de la résine que donne cet arbre.

Beaucoup de personnes croient que le nom du village de Fuans, au milieu des sapins, tire son nom de fue, fuve.

Le mot s'niou (Les Fourgs) désigne le cœur et le nœud du sapin ; guenô, les nodosités qui croissent sur ses branches (Jura).

Le balai de la sorcière ou broutson (Mouthe) est une pousse ressemblant à un petit arbre nain, implantée sur une branche de sapin. Cette végétation est produite par un champignon parasite, le *peridermium elatinum* qui pénètre à l'intérieur de la branche.

A Epenoy, on nomme dorge le bourrelet qui se forme aux sapins et autres arbres. C'est une tare, car lorsque l'arbre se rompt, c'est à la *dorge* qu'a lieu la cassure. Un arbre *dorgeux* perd la moitié de sa valeur.

Les planches de sapin sont appelées plaisamment « le calicot de Morteau ». Comme on fait habituellement les cercueils avec ces planches,

on appelle un cercueil un « paletot en calicot de Morteau ».

Daille vient du vieux français *dail* qui signifie faux, car les feuilles ont la forme de couteau, de faux. *Deal*, en anglais a le même sens.

Le mot *daison* désigne spécialement les petites branches ou les extrémités des branches dont on se sert pour faire des balais.

L'ébranchage du sapin est dit *montage*, parce qu'on monte sur l'arbre pour couper les branches : une fois coupées c'est le *rémanent*.

La résine était appelée dans le vieux français bijon; dans le Languedoc, on la nomme encore bijhoun.

Nous devons à l'obligeance de M. Cordier, instituteur à Mouthe, les détails suivants concernant les sapins :

« Les branches vertes du sapin et de l'épicéa sont appelées à Mouthe, *la daie*. Cette daie sert de litière au bétail quand la paille a manqué; on l'emploie même comme fourrage quand la neige couvre le sol des pâturages en juin ou en août. Elle constitue aussi l'élément principal de la literie des charbonniers.

Les cultivateurs, qui, à l'automne, enfouissent des légumes dans le sol, ont soin de tapisser l'excavation avec de la daie pour éloigner les souris. Les jeunes filles en font des guirlandes qui ne manquent pas d'originalité. Le lard, les

saucisses et les jambons de montagne doivent leur réputation à la fumée de la daie.

Si, par suite d'un accident, un propriétaire est obligé d'abattre une jeune vache, il débitera la viande en morceaux, les salera, puis les fera sécher dans sa cheminée, à la fumée de la daie et du genevrier. Il aura ainsi un *brezi* inappréciable pour ceux qui en ont goûté.

Dans un grand nombre de maisons de la haute montagne, la cheminée, vaste pyramide tronquée, forme toute la cuisine. Elle est terminée en haut par un grand trou carré que peuvent obstruer deux panneaux en bois, les *mantiaux*, qu'on abaisse, depuis l'intérieur, à l'aide d'une chaîne. Suivant le vent dominant, on ferme l'un ou l'autre des manteaux. Ils se relèvent d'eux-mêmes, par suite du poids de la partie qui dépasse en dehors. Par les grands vents, ils battent contre la paroi extérieure de la cheminée ; souvent ils grincent autour de leur pivot : « Les *mantiaux crezènent* » dit-on, et ce bruit s'entend de fort loin.

Vers la fin de l'automne, quand apparaissent les premiers flocons de neige, avant-coureurs de l'hiver, le cantonnier se hâte de planter, au bord de la route, des perches de 2 à 3 mètres de hauteur. Vers l'extrémité supérieure sont fixées transversalement trois ou quatre branches de daie. Ce sont les jalons que le voyageu

bénira lorsque, en janvier, la route aura disparu sous une couche de neige dépassant parfois un mètre de profondeur.

C'est aussi avec des branches de daie que la ménagère garantit ses jeunes semis de l'œil et du bec des oiseaux et des poules. Avez-vous une fosse à désinfecter ? jetez une brassée de daie et, en quelques heures, toute mauvaise odeur aura disparu.

Avec les branches du sapin spécialement, on fait les balais ou *rmasses*. Généralement on coupe les basses branches des jeunes sapins et l'on se cache du garde, car on commet un délit.

Avec les ramilles écorcées d'épicéa, on fait d'autres petits balais, dits *vergettes*.

On fait également, avec de très fines vergettes, de petites brosses commodes pour nettoyer les « rondots » ou jattes de la laiterie. Ces balais coûtent de cinq à dix sous et durent fort longtemps.

Les branches des arbres de la famille des sapins ont une curieuse propriété. Quand le temps est chargé d'humidité, elles s'élèvent ; si l'atmosphère devient sèche, elles s'abaissent.

Les cultivateurs utilisent cette propriété hygrométrique pour se fabriquer des baromètres. Il serait plus exact de dire des *hygroscopes*. On prend le *Ke-tsron* ou cime d'un épicéa ; on le

dégarnit de ses branches, sauf une latérale qui est conservée. On coupe celle-ci à une douzaine de centimètres de longueur, puis on l'écorce. On taille en pointe son extrémité, et voilà le baromètre construit.

On le fixe à l'aide de deux clous contre une porte ou sur une planchette, autant que possible à l'exposition nord, et l'on n'a plus qu'à le graduer.

Les branches un peu plus grosses étaient autrefois communément employées en guise de torches. On les fendait en quatre, en laissant les tronçons adhérents à la base. On coulait dans l'incision, de la poix fondue, puis on rapprochait les quatre parties à l'aide de liens d'étoupe. Ces torches qui produisaient une grande flamme et beaucoup de fumée, éclairaient le chemin quand on était obligé de servir de guide pendant la nuit.

Les branches plus petites étaient utilisées, à peu près de la même manière. Nos grands-pères ne connaissaient pas les allumettes chimiques. Ils se servaient du silex ou pierre à feu et d'amadou pour allumer le feu, et le soir, quand il s'agissait d'enflammer la mèche de l'antique lampe à huile ou de la chandelle grasse et fumeuse, ils prenaient des « lesegnes ». C'étaient de petites branches bien sèches de sapin ou d'épicéa, qu'ils avaient trempées dans

de la poix fondue. Cela brûlait en pétillant et en donnant une flamme claire.

Souvent, dans les veillées d'hiver, il n'y avait dans la vaste cuisine, d'autre lumière que celle du grand feu flambant dans l'âtre. Les travailleurs formaient demi-cercle autour : fabricants de bardeaux, de seilles, de paniers : tricoteuses de bas, teilleurs de chanvres.... On causait ferme, et l'on ne s'ennuyait pas. Et souvent quelque jeune gars, pour se faire bien voir de sa bonne amie et aussi pour avoir l'occasion de se rapprocher d'elle, poussait la complaisance jusqu'à vouloir l'éclairer dans son travail. Il se munissait d'un paquet de ces lesegnes, en allumait une, la tenait, et continuellement avec son doigt, débarrassait la flamme des petits charbons qui venaient en diminuer le pouvoir éclairant.

Les jeunes épicéas de 0 m. 80 de tour servent à faire des poteaux télégraphiques, on en emploie aussi une grande quantité pour fabriquer les *bouniaux* ou tuyaux de fontaines.

Cette fabrication, moins importante aujourd'hui que les tuyaux de fonte sont venus détroner leurs frères de bois, avait une grande extension, il y a une vingtaine d'années. Elle n'a pas entièrement disparu.

Les écorces des résineux ne sont écailleuses que lorsque ces arbres sont parvenus à un âge

avancé. Quand ils sont jeunes, elles sont relativement lisses et blanchâtres pour le sapin, brunâtres pour l'épicéa.

Quand de jeunes troncs d'épicéa sont amenés au village par un propriétaire, ils ne tardent pas à être visités par les écoliers. Ceux-ci examinent minutieusement s'ils peuvent récolter de la *poix*, puis ils se mettent en devoir de lever des bandes d'écorce ayant les dimensions d'une règle plate à dessin. La bande levée, l'enfant passe avidement sa langue dessus pour ne pas laisser perdre la bonne sève un peu résineuse, mais surtout sucrée qui est très abondante. Les plus gourmands vont jusqu'à racler le tronc de l'arbre avec leurs petits couteaux !

On enlève ensuite l'épiderme supérieur qui est un peu rugueux et l'on obtient une bande blanche et très souple. Cette bande est divisée en deux lanières que l'on place en croix. Un habile tressage forme un petit prisme de 7 à 8 centimètres de haut sur 4 centimètres de côté. Les deux bouts des lanières sont arrêtés par de petits clous. On obtient ainsi une *daute*. Elle est suspendue à une ficelle et les enfants s'amusent à la lancer en l'air. Entre des mains habiles, elle parvient à de grandes hauteurs.

L'écorce du sapin présente un grand nombre de renflements. Si l'on en perce un avec la

lame d'un canif, on voit immédiatemens poindre une goutte limpide et odorante : c'est la *téré-benthine* ou *bedzon* (1) Beaucoup de montagnards étendent ce liquide sur les coupures et sur les plaies. Il noircit rapidement à l'air et tâche les doigts qu'il rend collants.

Il arrive assez souvent qu'un propriétaire, qui fait abattre des épicéas, abandonne l'écorce aux bûcherons. Ceux-ci la lèvent, entre les nœuds, en bandes de 7 à 8 centimètres de large sur 1 mètre de long. Ils les raclent un peu et les enroulent les unes autour des autres, par paquets de 100. Ces *sangles* qui servent de moules aux fromages de boîte, valent environ 1 fr. 50 le paquet.

On fait aussi avec l'écorce d'épicéa de coquets paniers pour les fraises. On enlève à un jeune arbre de 15 à 20 centimètres de diamètre un rectangle d'écorce formant presque un anneau. On le plie en forme de sacoche. Les bords, à droite et à gauche, sont unis à l'aide de vergettes, et le panier en séchant, devient très dur et conserve sa forme.

Les écorces d'épicéa contiennent une grande quantité de tannin. Lorsque les arbres sont

(1) Au commencement du siècle dernier, des Italiens des Piémontais surtout arrivaient dans les montagnes du Jura pour recueillir la térébenthine des sapins.

débités en *plots,* le bucheron procède à la levée de l'écorce. Cette opération ne se fait qu'à la sève de mai ou à celle d'août. Une fois secs, ils sont concassés à l'aide de pilons ou de « circulaires », ou encore on les expédie aux tanneries de Bourgogne pour les associer aux écorces de chêne.

Entre les écailles de l'écorce de l'épicéa, ou dans les blessures de l'arbre, suintent aussi des gouttes de résine. Elles se solidifient à la longue, et deviennent, au bout de plusieurs mois, blondes à l'extérieur et d'une cassure blanche. Qu'un gamin passe par là ! Vite, avec la pointe de son couteau, il détache ces petites boules qu'il appelle de « *la chandelle* », parce qu'elles sont collées contre le tronc, comme les gouttes de suif contre la bougie. Il les racle à peine et les met dans sa bouche. Elles se ramollissent, et voilà notre petit gaillard qui va mâcher de la « *poix* » pendant plusieurs heures. Dès qu'elle commencera à devenir rose, il arrêtera la mastication et mettra la poix dans sa poche, où il la retrouvera le lendemain et ainsi pendant plusieurs jours. Qu'il s'oublie à la laisser tourner au rouge ; immédiatement sa gourmandise est punie, car sa poix s'émiette : elle est perdue !

Les écoliers en font un commerce, et l'humble poix subit les fluctuations des autres denrées alimentaires. Il y a seulement vingt ans, pour

un sou, en en avait un morceau gros comme une bille de billard ; aujourd'hui, il n'est pas plus gros qu'une noix ! »

La poix qu'on retirait des pesses était jadis une industrie importante des hautes montagnes ; il y avait des fours pour la cuire et la débarrasser de ses impuretés. On trouve encore sur le territoire des Fourgs la maçonnerie d'une de ces constructions et on y a découvert une broche en fer de forme quadrangulaire qui servait à remuer la poix en fusion.

Par un acte d'août 1297 Rodolphe, comte de Neuchâtel sur le Lac et avoyer de Morteau vendit à Jean de Chalon, baron d'Arlay, toute la poix de ces deux seigneuries moyennant quatre cents livres petits tournois. La poix devait être déposée dans un hôtel de la grand'ville de Morteau pendant la quinzaine de la Toussaint. Elle ne pouvait être délivrée qu'à Jean-de-Chalon pendant les huit premiers jours et il devait payer 5 sols estevenants pour le cent de poix blanche et 6 sols estevenants pour le cent de poix noire.

Dans la seconde huitaine, si le baron d'Arlay n'avait pas acheté de poix, les marchands pouvaient en disposer à leur volonté. Ce seigneur était libre de tenir ce marché chaque année sans être inquiété dans son droit.

Avant la découverte du goudron, on employait

cette poix pour calfater les vaisseaux, bateaux, et barques, de là, la grande consommation qui en était faite.

Au Mont d'Or, près de Mouthe, en procédant récemment à la réfection d'une citerne, dans une ferme, on a trouvé entre une double paroi en bois, de la poix qui avait été fondue, puis coulée et qui était devenue dure comme du ciment.

On emploie même aujourd'hui mais rarement la poix comme médicament externe. On en fait des emplâtres bien chauds qu'on applique sur la partie malade. On obtient ainsi la transpiration cutanée de l'endroit recouvert; on stimule la peau et quelquefois ce remède agit comme révulsif.

La graine des résineux est contenue dans les *pives* ou cônes. La floraison a lieu au commencement de mai. Les fleurs mâles sont distinctes des fleurs femelles et l'on voit souvent, à cette époque, un brouillard jaune se traîner sur la forêt : c'est le pollen. On croyait autrefois que c'étaient des nuages de soufre provenant d'une grande réunion de sorciers pour la *sette* du printemps, et nombre de bonnes femmes affirmaient que cela se sentait dans l'air !

La fibre du sapin est moins serrée que celle de la fuve, aussi le bois de cette dernière est préféré pour les ouvrages délicats de menuiserie. Avec le bois de ces arbres, on fait des écha-

las, des *ancelles* pour couvrir les maisons, des cuviers pour la vendange et la lessive (on les nomme sapines), des tonneaux pour transporter le fromage, des seaux, des seilles. On désigne ces derniers sous le nom de « sés de Vaché » (Vercel).

Çà et là dans les pâturages du Haut-Jura on trouve de vieux sapins que la hache respecte scrupuleusement. Nos ancêtres, dans leur prévoyance, sciaient un jeune arbre au-dessus d'une couronne de branches. Ils enlevaient le ketsron (la cime). L'extrémité des branches de la couronne se relevait, continuait à pousser et voilà comment s'explique la présence de ces bizarres sapins en forme de candélabres, dont les basses branches pendantes permettent à une vingtaine de vaches de se mettre à l'abri pendant la nuit, ou durant les grosses averses si fréquentes dans la montagne. Ces sapins sont appelés : Espagnols, car ils datent presque tous du temps où la Franche-Comté n'était pas encore française.

On dit : « sapin en long, chêne debout », pour indiquer la plus grande force de résistance de ces deux arbres.

Proverbe : « Quand on ne veut pas rapporter des pions (les folioles de l'épicea) il ne faut pas aller au bois», c'est-à-dire que, si on ne veut courir aucun risque, il ne faut pas s'exposer au danger.

Dans les communes de Franche-Comté un sapin coupé est dressé devant les maisons du maire et de chaque adjoint, après que sont connus les résultats des élections.

Aux grandes fêtes, le sapin est le principal élément de la décoration des rues; il n'y a pas d'arc de triomphe ou de reposoir sans son feuillage; il peut rester vert des semaines après qu'il a été coupé.

La forêt de sapin de Levier est peut-être la plus belle de Franche-Comté. Sous le premier Empire, on donnait, à ce qu'on rapporte, au conscrit qui « partait pour son sort » un sapin à choisir dans la haute futaie ou un écu de six livres. Aujourd'hui, un sapin au choix, dans cette même forêt pourrait valoir quelquefois quatre à cinq cents francs.

Saule. Salix (Lin.).

La saule (Clerval, Vercel, Mouthe), sauce (Haute-Saône), saulier, sâce (Pont-de-Roide), sacie (Bournois), sadzou (Marigny), vauchie, marsaule, marsauce, sauge (Les Fourgs), saudse (Salins), saudzou (Jura), sausse (Clerval), vauche (en vieux français osier) peut être de *vinculum*, lien; vorges (Arbois), on donne ce nom aux racines de saules au bord des rivières et sous lesquelles, s'abritent le poisson, le gibier d'eau; saule des bois ; messauge (Arbois), sâce (Montbéliard).

Etymologie : bas latin . *marsalix*, mar, mâle et salix, saule. On trouve marsaul dans Cotgrave (1632). Ducange dit : Et est à entendre bois mort, boulz (bouleau), tramble, fou (hêtre) *marsaus* et genestres (genêts). Littré qui donne marsault, dit qu'on l'écrit aussi marseau. Les « chatons » du saule cotonneux, comme poilus, sont appelés *minons*.

Les mots sauchoie, saulaie et saussaie désignent des plantations de saules. On appelait autrefois sauciaux les pieux faits avec ce bois.

Les saules, comme l'osier, ont pour caractère essentiel de servir de liens. Le saule marceau est, comme le sorbier, l'arbre par excellence pour faire des sifflets, sublets, sublots.

A Arbois, on désigne sous le nom de messauge (mareeau) un petit baril ovale d'une seule pièce fait avec ce bois. L'écorce du saule est employée pour couper la fièvre.

Sorbier. Sorbus (Lin.).

Souerier, cherrier (Saint-Claude), sorbier des oiseaux, saintourbin (Montbéliard), saint-arbin (Haute-Saône) (1), saivo (Les Fourgs, peut, pute,

(1) On donne aussi ce nom de Saint-Aubin au cormier. A rapprocher ce nom de la localité de Bretagne appelée Saint-Aubin-du-Cormier.

petenai, petô, frenoulet (Mouthier), peute-peute (Arbois, Salins), ptot (Les Fourgs).

Les noms de peute, peut, ont une anologie marquée avec pultier, putiet qui désignent dans certains pays le merisier à grappes.

Les fruits du sorbier sont appelés peutes.

On donne au sorbier le nom de saivo, parce que son écorce, au moment de la sève, se détache facilement. Et les enfants s'en servent pour faire des sifflets et des trompettes. Pour obtenir un sifflet, on enlève d'une seule pièce l'écorce de son bois; pour cela, on la frappe avec un manche de couteau en chantant certaines formules rimées, destinées, à « charmer » ; ces formulettes contiennent des promesses ou des menaces selon l'issue.

Saivo, saivo
coliquaino,
Lodjandaino
Mètre-Piarou,
S'te vin bin
T'erré du bon vin ;
S'te vin mau
T'erré dou psou d'tscouau.

—

Variante :

Sévou, sèvou
battantiènou,

Pièrou, mènou, gratatiu.
S'te vo bin,
T'airé du bon vin,
S'te vo mau,
T'airé de la pisso de ch'vau,
On plein grillau [baquet] (Mouthe).

Pour faire une grande trompette, on enlève l'écorce de la branche en forme de ruban de spirale qu'on enroule ensuite sur elle-même aussi en spirale et on munit l'extrémité d'une petite trompette.

Sureau, Sambucus (Lin.).

Saivurier (Doubs), saivu (Montbéliard), sêvu, sahu, saihu, seu, sou (Lons-le-Saunier), seuré (Mouthier), saivurie, seurie, seillu (Arbois), seuyé (Jura), sauvoillot (Haute-Saône), chu sur (Champagnole), seillou (Salins), sevurie (Clerval).

Autrefois, *sehus* était le nom du sureau (1266).

La tige et les branches sont remplies d'une matière blanche et tendre, abondante qui ressemble à la sève solidifiée; on l'appelle cœur ou moèlle.

—

Si les garçons, dit-on, avaient autant de cœur que le sureau, il n'y aurait pas tant de vieilles filles.

—

Comme sont garnies les grappes de sureau, seront garnies les grappes de raisin (Cernans-Jura).

—

Lorsque quelqu'un s'écrie : « Si j'avais su ! » on lui dit : « Çot in méchant bô (bois) qué lo bô de sèvu ». (Sèvu veut dire « si j'avais su »).

—

C'est avec le sureau auquel on a enlevé sa moëlle que les enfants font des *gicles* (seringues) pour arroser les passants et des sarbacanes (tapes ou topettes).

Les fleurs du sureau ont une odeur pénétrante, elles donnent au vin blanc un faux goût de muscat et au vinaigre une saveur agréable; on le nomme alors vinaigre surat (Les Fourgs); la seconde écorce du sureau est purgative et on en fait des infusions contre le rhumatisme.

Pour combatre la météorisation des bœufs et des vaches, il faut brider l'animal avec un rondin de sureau ayant son écorce.

Tilleul. Tilia (de Candolle).

Tillet (Mouthe), tillou (Besançon), tillau (Maîçhe), tilleux, teuilli (Salins), tiat (Pont-de-Raide), tillot divers lieux), tillot, prononcer tiot (L'Isle-sur-le-Doubs), teillot (Montbéliard), tille, tillol.

Généralement, on plantait un tilleul sur la

place du village, ou, près de l'église ou même sur le cimetière ; en Comté, le tilleul servait aux mêmes usages publics que l'orme dans certaines provinces ou que l'olivier dans le midi de la France. Sous le tilleul ou la *tille*, on délibérait, on discutait les affaires de la commune, de la paroisse, on y faisait les ventes publiques, les annonces intéressant tous les habitants; on y dansait également; les fêtes, les réjouissances publiques avaient lieu sous son ombrage.

« A Valentigney, dit un vieux texte, ils usent de danses et chansons dissolues à l'entour du tillot; souvent plusieurs ivrogneries y abondent (1562). »

On connaît le tilleul d'Ivory, près de Salins, haut d'environ 30 mètres, sa circonférence à hauteur d'homme a environ 12 mètres et le contour de sa tête en a 80; son tronc est creusé et son intérieur offre une espèce de chambre de plus de 2 mètres de diamètre.

Tremble. Populus tremula (Lin.).

Trimble (Vercel), trimblou (Salins), trobie (Maîche), trambier, trembe (Rougemont), traimbion (Mouthier).

On dit de quelqu'un qui a peur: « Il a mis sa culotte de tremble ».

Ses feuilles sont comparées à la langue des femmes, parce qu'elles remuent continuellement.

Troène. Ligustrum vulgare (Lin.).

Frésillon, frasillon (Arbois-Saint-Claude), fresillot (Les Fourgs) ; frasillot (Haute-Saône), frasellion (Salins), vesin (Mouthier), fragillon, savagnin (Arbois), savoingnot (Bournois), sauvagneux, savougnot (L'Isle-sur-le-Doubs), sauvagnot, savignot, sôvignon (Jura), sauvoignun, traine-bô (Montbéliard).

Fraisillon, fraisillot sont des diminutifs de fraisil, fragile. Ces noms peuvent venir aussi de *fraxinellus*, petit frêne, vieux français *fraisin*, (qui est de frêne).

Les mots sauvagneux, sauvagnot avec leurs variantes, sont formés du latin *sanguineus* ; en effet, on donne ce nom au cornouiller sanguin ou cornier, *cornus sanguinea*, qu'il ne faut pas confondre avec le cormier qui est le nom du sorbier domestique.

A Genève, on appelle le savignon, le cornouiller sanguin.

Quant au changement de *sanguinea* en sauvagneux, en voici la formation : sanguinier, sauvignier, souvignier, souvigneux ; l'*u* se sera substitué à l'*n* comme dans couvent de conventus ou moustier de monasterium, et le *w* sera devenu *g* comme d'habitude (garde, de warde).

Le nom traîne-bois est peut-être mis pour troène-bois.

On dit : « comme va le fraisillon, ainsi va la vigne ». Cette assimilation tient sans doute à ce que le troène porte des petites baies noires qui ressemblent assez à des grains de raisins. Le même dicton a cours pour les prunelles et pour les baies du sureau à grappes.

Pendant longtemps, dans les villages, les enfants ont écrasé les baies du troène pour faire de l'encre.

Le troène est commun dans les bois, les haies et les buissons ; on en emploie souvent pour les clôtures de jardins : on fait des cages avec ses branches et des paniers.

Les baies sont amères et astringentes ; elles donnent une couleur violette et on s'en sert parfois pour colorer le vin.

Vigne vierge. Ampelopsis (de Cand.).

Vigne du Canada.

Viorne. Viburnum lantana (Lin.).

Mancienne, manceraule (Maîche), manciane, mancène (Clerval), maussanne, maussenet (Vercel), maressellot (Les Fourgs), tige de la Viorne dont on fait des liens de fagots, marseulo (Salins), marsoule (Arbois), marchusa (Clairvaux, Champagnole), menessaive (Montbéliard), sévera (Lons-le-Saunier), coude manciane (Les Fourgs),

foine (Jura), viorne cotonneuse (Les Fourgs, Saint-Claude).

Le fruit :

Maivuron (Montbéliard, Clerval, Vercel), mavuron (Maîche), meuron (Mouthe), muron, mûron (Saint-Claude), moron (Salins), mouron (Jura), meusseron, meuchmon, goudson (Salins), mour de tchait (Montbéliard), m.... à Robin, (crotte de mouton).

En vieux français, robin signifie mouton ; rasse de chien, raisin de chien.

Meuron a le même sens que meure, mûre, le fruit de la ronce, ainsi nommé parce qu'il est noir.

Les enfants cueillent les baies de la viorne et les font mûrir ou *goudier* dans la paillasse d'un lit ou dans du foin. De rouges qu'elles sont quand ils les cueillent elles deviennent noires ; elles ont un goût fade et sucré.

Avec les tiges de la viorne, ou fait des liens de fagots et ses rameaux flexibles servent à la vannerie.

On obtient de la glu avec l'écorce des racines comme avec le houx et le gui.





PLANTES

HERBES — FLEURS

Absinthe. Artemisia absinthium. (Lin.).

Armoise absinthe, grande absinthe, obresinthe (Montbéliard.)

Infusée avec du vin blanc, l'absinthe donne le vermouth, avec du vin rouge, le vin d'absinthe qui est un tonique. On guérit l'indigestion des animaux avec l'absinthe pure.

Cette plante est cultivée à Pontarlier, dans le canton de Boussières et en Suisse.

Acanthe. Onoporde à feuilles d'acanthe.
Onopordum acanthium (Lin.).

Pet d'âne, Chardon aux ânes.

Achillée.

Achillée sternutatoire. Achillea ptarmica (Lin.).

La fleur en poudre fait éternuer.

On cultive dans les jardins une de ses variétés sous le nom de bouton d'argent. Les gamins s'introduisent les feuilles d'achillée dans les narines pour se faire saigner le nez. Cette opération à pour but de se dispenser de l'école ou du catéchisme.

Aconit.

Aconit napel. Aconitum napellus (Lin.).

Fleur en casque, capuchon, sabot (Saint-Claude), à cause de la forme de sa fleur, capuce de moine, char de Vénus, coilêche, (Charquemont).

Le nom char de Vénus est donné à l'aconit à cause de sa fleur renversée qui a l'aspect d'un char traîné par deux colombes.

Un autre genre, l'aconit tue-loup, est ainsi nommé parce qu'on le mêle haché à la viande pour empoisonner les loups. La fleur passe pour tellement vénéneuse qu'on dit qu'on ne doit la toucher que du bout de ses sabots.

Cette plante est usitée comme sudorifique et diurétique contre la goutte et le rhumatisme.

Acore odorant. Acorus calamus (Lin.).

Calmusse (Montbéliard), colmusse.

Cette plante a une forte odeur aromatique. C'est à elle qu'est du le parfum de l'eau-de-vie de Danzig.

Actée en épi. Actea spicata (Lin.).

Herbe de Saint-Christophe.

Ses baies noires sont vénéneuses, elles empoisonnent les chiens. Si on les fait bouillir avec de l'alun, on obtient une belle couleur noire.

Aigremoine. Aigremoine eupatoire.
Agrimonia eupatoria (Lin.).

Grimoise (Champagnole).

On la considère comme un vulnéraire.

Avec l'aigremoine, on fait une liqueur qui guérit les coliques des hommes et des animaux.

Ail.

1° Ail cultivé. Allium sativum (Lin.).

Aul (Mouthe, Vercel, Salins, Pont-de-Roide).

2° Ail des vignes. Allium vineale (Lin.).

Aul de loup (Gray).

Si l'on savait ce que l'ail vaut
On en planterait des journaux.

—

Quand il pleut et fait chaud
Le bon Dieu plante ses aulx.

—

I plieut, i fâ chaud,
Lai sainte Vierge ô deré son outaud
Que piante sas aux.

—

I pleut, i fait chaud,
Le bon Dieu plante ses aulx
Sur la roche de Grandvaux (Jura).

—

Quand celui qui va à confesse veut obtenir promptement l'absolution, il lui faut manger de l'ail et boire un petit verre de gentiane. Son haleine sera tellement empestée que le confesseur le renverra le plus vite possible.

Pour empêcher une poterie de terre ou une *coquelle* de fonte d'éclater au feu, on frotte le fond extérieurement avec une gousse d'ail.

En frottant avec une gousse d'ail deux morceaux d'une faïence cassée, on les recolle.

Si les gousses d'ail sont enveloppées de trois ou quatre peaux, c'est signe d'un hiver rigoureux.

L'usage de l'ail empêche de devenir asthmatique.

Pour guérir le mal de dents, il faut se frotter derrière les oreilles avec une gousse d'ail.

On fait des colliers de gousses d'ail qu'on met le soir aux enfants en guise de vermifuge. Dans le même but, on en fait bouillir trois ou quatre dans un bol de lait.

Sur les abcès et les panaris, il faut poser des cataplasmes d'ail cuit.

Airelle.

1° Airelle des marais. Vaccinium uliginosum (Lin.). — 2° Airelle ponctuée. Vaccinium vitis-idæa (Lin.). — 3° Airelle canneberge. Vaccinium oxycoccos (Lin.). — 4° Airelle myrtille.

Ces quatre espèces d'airelles sont nommées : Bribellot (Mouthier), ambregealle (Jura), ambriole (Champagnole), ambremale, ombregeable (Jura), ombresaille (Genève), blue, brimbelle, brimballe, myrtille, melti, merti.

L'airelle des marais est appelée aubiârdzet (Les Fourgs), crüyc (Mouthe).

Le « raisin d'ours » porte le nom de pomme du bon Dieu, rougeolet (Mouthe), parce que ses baies sont toujours rouges (v. Busserole). Ce n'est pas à proprement parler une airelle, mais un arbousier (arbertus urva ursi).

Avec les fruits, on fait des gâteaux, du sirop, des confitures; on colore aussi le vin (v. Myrtille.

Alkékenge. Physalis alkekenge (Lin.).

Coqueret, toco (Vercel), herbe à cloques.

Le fruit :

Poupon de vigne (Montbéliard), cerise d'hiver,

mirabelle de corse, artigotte (Jura), lanterne vénitienne, l'amour (Mouthier).

Le nom « poupon de vigne » vient de ce que les enfants en confectionnent une espèce de petite poupée en emmaillotant la baie rouge dans son grand calice, comme on fait avec les pétales et la tête du coquelicot.

On prétend qu'en exprimant le fruit de cette plante, si on met une goutte du liquide dans les yeux, la vue se trouble ; on peut même provoquer ainsi la cécité. On dit que le nom d'*amour* que les gens de Mouthier donnent a l'alkékenge provient de cette propriété de rendre aveugles ceux qui s'en frottent les yeux.

En Espagne, en Allemagne, on sert les baies rouges de l'alkékenge au dessert ; elle sont diurétiques et rafraîchissantes. A Paris les confiseurs en ont un grand débit, comme petits fours.

Alliaire.

Alliaire officinal. Alliaria officinalis (Koch).

Cadotte, codotte (Montbéliard), reutschi, rave (Plancher-les-Mines), herbe aux grillots.

Cette plante est commune au bord des chemins et des fossés et le long des haies ; elle est vulnéraire et astringente.

Amarante, Amarantus blitum (Lin.).

Ses feuilles étant très mucilagineuses, on les

mange en guise d'épinards. Quelques amarantes sont cultivées comme plantes d'ornement, mais elles ont une teinte sombre et des feuilles marquées de taches livides ; aussi les anciens consacraient ces plantes aux morts ; ils en ornaient les tombeaux.

Ancolie. Aquilegia vulgaris (Lin.).

Clochette, galantine, gant ou sceau de Notre-Dame, aiglantine, colombine.

On en trouve à fleurs bleues, violettes, rouges, et roses.

Anémone.

1° Anémone des bois ou sylvie. Anemone nemorosa (Lin.).

Jeannette (Saint-Claude), canquerotte, campenotte (Fontain), cocottès blintsès (Salins), claude (Les Fourgs).

Cette plante est vénéneuse, âcre; ses feuilles vésicantes sont un poison pour les bestiaux qui les mangent, ils périssent dans des convulsions en urinant du sang.

2° Anémone à trois lobes. Anemone hepatica (Lin.).

Herbe de la Trinité.

Autrefois, elle était vantée pour guérir les maladies du foie.

3° Anémone pulsatille. Anemone pulsatilla (Lin.).

Pulsatille, passe-fleur, coquelourde, coquerelle.

Coucou-herbe au vent (St-Claude).

Sa fleur est d'un pourpre violet. On employait cette plante dans les rhumatismes, les paralysies les maladies cutanées.

4° Anémone des jardins. Anemone hortensis (Lin.).

Angélique sauvage. Angelica sylvestris (Lin.).

Carotte sauvage, panais sauvage, gicle-pois (Arbois), équisse (Montbéliard), carate savaidge (patois), quisse (Vercel), sédillisse.

La tige de cette grande ombellifère est creuse et sert de sarbacane aux enfants.

Quisse, *équisse* veulent dire seringue; équisser, quisser, lancer de l'eau avec une seringue, *gicler*, éclabousser.

On dit : « vide comme une équisse ».

Cette plante, commune dans les lieux humides, les prés gras et le long des ruisseaux, n'est pas utilisable comme fourrage; on s'en sert pour litière.

Ansérine.

1° Ansérine blanche. Chenopodium album (Lin.).

Fainosotte, herbe à la poule (Pontarlier).

Étymologie : fainosotte est un diminutif de faine à cause de la forme de ses graines qui sont lisses et luisantes.

Cette plante est commune au bord des champs, auprès des fumiers, le long des chemins.

2° Ansérine bon-Henri. Chenopodium bonus-Henricus (Lin.).

Patience (Mouthe), épinard sauvage, graisse olo dzeurno (Les Fourgs), chougras, lavâ, salette de crapaud (Saint-Claude).

On trouve cette plante au pied des murs, dans les décombres. On peut manger ses feuilles préparées comme les épinards et, dans certains pays, on consomme ses jeunes pousses en guise d'asperges. Une pâtée préparée avec cette plante fait périr les poules.

3° Ansérine fétide. Chenopodium vulvaria (Lin.).

Arroche puante.

Anthyllide.

1° Anthyllide vulnéraire. Anthyllis vulneraria (Lin.).

Trèfle jaune (Mouthe).

Cette plante est un des simples qui entrent dans la composition du thé suisse qu'on appelle aussi « thé du Poupet » dans les environs de Salins.

2° Anthyllide de montagne. Anthyllis montana (Lin.).

Argentine.

Potentille argentine. Potentilla anserina (Lin.).

Ansérine, argentine (Mouthe).

Dans le nord, on mange ses feuilles comme herbe potagère ainsi que ses racines qui ont le goût du panais.

La plante entière séchée à l'ombre sert d'infusion en hiver sous le nom de thé du Rizou (Mouthe).

Armoise.

Armoise commune. Artemisia vulgaris (Lin.).

Herbe de la Saint-Jean.

Arnica. Arnica montana (Lin.).

Arnique de montagne, bétoine de montagne, (Mouthier), pied de chat (Charquemont), tabac des Vosges. C'est la panacée des chutes.

Étymologie : Le nom scientifique est ptarmica du grec Πταρμος, éternuement, *arnica* serait une déformation de ce mot. On appelle également arnica en Franche-Comté l'épervière piloselle (voir ce mot).

On emploie cette plante dans les cas de fièvres aiguës et de paralysie et sous forme

d'infusion dans les contusions et les chutes. Sa poudre est sternutatoire.

Arrête-bœuf. Ononis spinosa (Lin.).

Bugrane épineuse, ononis des champs, tendon (Montbéliard, Vercel, Clerval), arrête-charrue (Haute-Saône), revirbu (Jura), rébu, rêbu (pour rête-bu, arrête-bu) (Champagnole), tindron (Salins), renabu, érine, bœuf (Saint-Claude).

La racine ligneuse, noirâtre et longue de cette plante offre une très grande résistance à la charrue.

En infusion, elle est bonne, dit-on, pour le rhumatisme.

Ce nom se dit comme injure aux vieilles gens.

Arroche.

1° Arroche de jardin. Atriplex hortensis (Lin.).

Arrobe, arroble, arrobie (Plancher-les-Mines), armol, folle, bonne-dame, fenon, folot (Salins), chou gourmand, tcho-lotchu (Montbéliard).

En Languedocien, l'arroche est nommée armoles; en Portugais, armol; en Catalan, armo.

Dans d'autres pays, on l'appelle belle-dame, follette, prude-femme, irible.

Étymologie : *atriplex*. Voici les phases de la transformation de ce mot : atriple, arriple, arrible, arroble.

L'arroche est cultivée dans les jardins comme plante alimentaire ; on mêle ses feuilles à celles de l'oseille pour en corriger l'acidité. Elles sont émollientes en cataplasmes.

2° Arroche des prés.

Folle fanouse.

Artichaut.

1° Artichaut commun. Cynara scolymus (Lin.).

Chadion (Mouthiers), chaidon.

2° Artichaut cardon. Cynara cardunculus (Lin.).

Cardonnette, chardonnette, coupotte (Maîche).

L'artichaut est fébrifuge. On l'emploie contre l'hydropisie et la jaunisse. Sa racine se fait cuire dans du vin blanc.

On cultive la seconde espèce seulement pour les côtes de ses feuilles que l'on mange sous le nom de cardes ou cardons.

Le nom d'artichaut se donne comme injure.

Asperge. Ornithogalum sulfureum.

Asperge des bois, asperge officinale. C'est l'asperge comestible. Griffe, patotte (Mouthiers).

Son nom de griffe lui vient peut-être de sa tige qui est terminée par une grappe allongée où les fleurs sont rapprochées et serrées contre l'épi, ou parce que ses graines sont anguleuses et ri-

dées. Ce sont les griffes d'asperge qu'on plante. On mange ses jeunes tiges portant des fleurs encore en boutons.

Aspérule.

1° Aspérule des champs. Asperula arvensis (Lin.).

Illetélo (Les Fourgs).

2° Aspérule odorante. Asperula odorata (Lin.).

Petit muguet, reine des bois (Mouthe, Saint-Claude), muguet des bois, thé de montagne (Saint-Claude).

Cette plante, quand elle est fraîche, n'est pas odorante, mais ses feuilles fanées et séchées à l'ombre répandent une odeur agréable, et servent à faire une boisson tonique, vulnéraire et diurétique. Elles s'emploient aussi à parfumer le linge. On dit que les vaches qui en mangent donnent un lait de bonne odeur et abondant.

Aunée. Inule aunée. Inula helenium (Lin).

Enule campane.

Avoine.

1° Avoine cultivée. Avena sativa (Lin.).

Aivoine (Pierrefontaine), Aveine, Aivoune (Audeux, Ornans), ovoine (Montbéliard, Marchaux), ovainnot (Les Fourgs), ovoinnot (Salins).

Les épis : landos (Salins), landais (Vercel).

2° Avéneron (Maiche). Avena fatua (Lin.).

Avoine folle, avéneron, greu (Maîche), herbe de lobel (Les Fourgs).

On sème l'avoine en février, en mars ou généralement pendant le carême. C'est pourquoi on l'appelle couèraine, carême, couermai; on donne aussi ces noms aux avoines jeunes.

Quand les avoines commencent à se former en épi, on dit qu'elles landent. La lande, la landot, c'est la grappe.

Dans les montagnes où l'hiver est précoce, on fauche les avoines lorsque les épis sont bien formés quand même la plante est encore verte; alors l'avoine mûrit étendue sur le terrain et quelquefois sous la neige.

On cultive en Franche-Comté deux variétés d'avoine nommées improprement blanche et noire; on réserve cette dernière pour les chevaux et le bétail.

La graine dépouillée de son enveloppe corticale et concassée par les meules du moulin, s'appelle gruau, en patois abremelle-grû (Mouthe), Besançon et autres lieux.

La pousse, c'est la *balle* dont on se sert pour faire des matelas, dans la campagne; c'est encore le nom qu'on donne à la poussière plus ou moins tènue que rejette le van, la machine à battre ou le tarare. On l'appelle encore pûssot (Les Fourgs), poussette (Mouthe), poussot (Vercel).

Dans le bas latin, on disait *pulsare* avenam, vanner l'avoine.

Autrefois, on faisait un pain mélangé d'avoine, de pois, d'orge, de vesces et de haricots qu'on appelait « pain de boige » ou simplement boidje. Il était lourd, serré, épais, difficile à digérer. On en cuisait d'énormes miches de dix à douze livres pour le conserver plus longtemps.

Un pain mélangé d'avoine et d'orge était appelé gros pain, pain noir, ou orgier. L'avoine et l'orge mélangées forment l'orgée, ou ourdsot.

Dans la haute montage, on prépare avec de la farine d'avoine pure, de petits pains ronds appelés *bolons*, de la grosseur du poing; on les cuit longtemps. Il ressemblent à du biscuit de mer; dans le Jura, on les mange d'ordinaire avec du lait où on les fait tremper. La soupe au bolon, blanchie avec du lait s'appelle breu (Mouthe) ou brouet.

Le mot bolon s'applique à toute espèce de pain grossier, d'avoine, d'orge ou de seigle.

S'avoiner, s'ovoiner, c'est se nourrir abondamment (Bournois).

La paille d'avoine est un bon fourrage. Pour avoir un engrais vert, on sème un mélange d'avoine et de vesces (pésotrie ou bsotrie) ou d'avoine et de pois *botaille*.

L'*avéneron* (folle avoine) est très nuisible aux récoltes. Ses racines étouffent les céréales et

comme elle se ressème d'elle-même, il est très difficile de l'enlever complètement des champs.

« Donner l'avoine à quelqu'un », c'est lui faire subir une correction.

On dit aussi : « donner de l'avoine de Strasbourg à son cheval »; c'est le frapper à coups de fouet pour le faire courir.

—

L'avoine de février
Remplit le grenier

—

A la Saint-Marc (25 avril)
Il est trop tard (pour les semer) :
O lo San Mâ.
L'o trop tâ.

—

A la Saint-Georges (23 avril)
Quitte tes avoines pour semer tes orges.

—

L'avaine d'aivri
Çot pou las brebis.

—

La pluie de juin
Fait belle avoine et maigre foin.

Balsamite. Tanacetum balsamita (Lin.).

Baume, menthe-coq, grand baume, menthe Notre-Dame, herbe de Sainte-Marie.

C'est un stimulant assez énergique qu'on employait autrefois comme vermifuge, mais surtout comme antispasmodique.

L'huile dans laquelle on fait infuser cette plante est employée pour les plaies et les contusions.

Barbarée. Barbarée commune. Barbarea vulgaris (De Cand.).

Herbe de Sainte-Barbe, rondotte.

Ses feuilles sont alimentaires; on les prépare en salade.

Barbe de bouc.
Salsifis des prés. Tragopogon pratense (Lin.).

Gallibô (Mouthe), tallibô, alleluia (Levier).

Les enfants mâchent ses jeunes pousses pour en exprimer le lait doux qu'elles contiennent. Ses fleurs jaunes, un peu rougeâtres, s'épanouissent le matin et se referment à midi, excepté quand le ciel est nuageux et qu'il fait un peu frais (voy. salsifis).

Barbe de capucin.
Nigelle de Damas. Nigella Damascena (Lin.).

Cheveux de Vénus, patte d'araignée, marmite, nombril de Vénus.

Ce nom d'araignée vient sans doute de ce

que les lobes du calice sont très découpés et ressemblent à des pattes d'araignée.

Barbe de chèvre.

Spirée barbe de chèvre. Spirea aruncus (Lin.).

Reine des prés (Mouthe).

Cette plante est commune le long des ruisseaux et dans les lieux humides des montagnes.

Elle était autrefois considérée comme fébrifuge, astringente et tonique, elle est employée dans les rétentions d'urine.

Bardane. Lappa (De Cand.).

Ainotte, môli, dreue (Broye-les-Pesmes), cagnotte (Chagey), caignotte (Montbéliard, Bournois, Rougemont), grippe, pignardo (Salins), jotas (Marigny), grateron, gliotiron. (Vercel), gletton (Saint-Claude).

Le fruit :

Grateron, guettiron (Mouthe), glietton (Champagnole), pignon (Salins), picot (Lons-le-Saunier), chien (Haute-Saône), peigne à porc (Val-de-la-Seille), quéniotte, caignotte (Rougemont), bouton de gendarme, miole, môlis miòlis (Charquemont).

Caignotte vient de cugnie, caignie, queugnie, lancer, pousser, enfoncer. En effet les enfants s'amusent à enfoncer les fruits dans les cheveux de leurs camarades où ils restent fixés; ils les

lancent sur les vêtements, ou encore ils s'en font des galons et des plastrons sur la poitrine.

Grateron, gliotiron, grippe, signifient en patois ce quise colle, s'accroche ou ce qui fait se gratter.

Dans les environs de Paris, on appelle teignes ces fruits de la bardane.

Quand on voit un garçon suivre partout une fille, on dit que celle-ci lui a donné des fleurs de bardane, du guettiron.

Le nom de *graterons* s'applique aussi aux garçons qui taquinent les filles et dont elles ne peuvent se débarrasser.

Les feuilles de la bardane, vertes et glabres en dessus, blanchâtres, cotonneuses et veloutées en dessous sont vulnéraires et astringentes. Quand elles sont séchées, on en fait un emplâtre contre l'enflure de l'hydropisie.

On raconte des gens de Charquemont que lorsqu'il fait grand vent, de peur que leurs blés ne s'en aillent, ils mettent des môlis ou gratterons au bord de leurs champs.

Basilic. Basilic commun. Ocymum basilicum (Lin.).

On s'en sert dans les mets comme assaisonnement.

Bâton de la Vierge. Ornithogale pyramidal. Ornithogalum pyramidale (Lin.).

Pyramide (Mouthe).

Ailleurs qu'en Franche-Comté, on nomme cette plante: épi de lait, épi de la Vierge, bâton de Saint-Jacques.

On nomme en général *bâtons* en Comté toutes les plantes dont la tige est droite et élevée et dont les fleurs sont disposées en alternant des deux côtés de la tige. On l'appelle « bâton de la Vierge » parce que la fleur est blanche.

Baudremoine. Meum athamanticum, mutelline.

Nos paysans confondent cette plante avec l'« eupatoire ». Dans la montagne, on l'emploie contre les maladies du bétail. On donne sa graine aux vaches qui viennent de mettre bas pour faciliter l'expulsion de l'arrière-faix.

On appelle quemin (Haute-Saône), la semence du meum.

Baume.

Ce nom de « baume » est donné à un grand nombre de fleurs odorantes qui appartiennent presque toutes à la famille des labiées. Ce sont en général des stimulants, de là leur réputation médicinale.

La véronique bleue ou véronique officinale, notre baume comtois qu'on appelle aussi thé, se nomme dans d'autres pays le lotier odorant ou Baume du Pérou.

Dans le dictionnaire de Littré, la fleur de la menthe est appelée *baume*.

Bec d'oie.

Corydalis à racine creuse. Corydallis cava (Koch).

Damotte, ivrogne, bourotte (canard).

Ce nom de bec d'oie ou de bourotte lui vient de la forme de ses fleurs.

Le mot ivrogne s'applique aussi au corydalis creux mais plus fréquemment au silène de jour ou au lychnis dioïque. Ce nom lui vient de sa couleur lie de vin.

Belladone.

Atrope belladone. Atropa belladona (Lin.).

Baladonot (Mouthier).

On dit qu'il ne faut pas se fier à cette plante, pas plus qu'aux belles dames. (En italien, belladonna (Belle-Dame).) Elle passe pour avoir des propriétés abortives.

Benoîte.

Benoite officinale. Geum urbanum (Lin.).

Herbe de Saint-Benoit, herbe bénite, gloria fili, herbe aux grillots.

Le nom benoîte, de *benedicta*, est l'ancienne forme de *bénite*. Gloria fili est emprunté au même ordre d'idées religieuses. Cette expression d'action de grâces lui vient de ses prétendues vertus médicinales. Autrefois, on vantait beaucoup cette plante comme fébrifuge.

Le nom d' « herbe aux grillots » est donné à la benoite commune et à l'alliaire officinale parce que lorsque leurs graines sont sèches, si on les remue elles font du bruit comme de petits « grillots ».

Berce branc-ursine. Heraclеum sphondylium (Lin.).

Couque, cuque, cuecue, cucaie (Montbéliard, Plancher-les-Mines), coucue, cacue, cocasse (Saint-Claude), coûquet (Les Fourgs), tarpe-de-loup (Montbéliard), quiquoi (Mouthe).

Les noms couque, cuque sont donnés généralement à des ombellifères à tige élevée et fistuleuse. A Montbéliard, le mot tarpe signifie large patte et il est pris un peu en mauvaise part. « Cuecue » désigne les ombellifères sauvages à feuilles menues et principalement la carotte sauvage.

Les enfants fabriquent de petites seringues avee les tiges de cette plante.

Bétoine.

Bétoine officinale. Betonica officinalis (Lin.).

Druet.

Cette plante est commune dans les bois, les buissons et dans les prés de la plaine et des montagnes. Elle est vigoureuse, de là est venu son nom de *druet,* de dru.

Bette ou poirée. Beta cicla (Lin.).

1° Bette blanche ;

Poirée, blette, bède, blédé du latin *blitum*, charnaut, gras tcheu, (chou gras) (Haute-Saône), côte (Maîche), côte de bède, beude (Montbéliard), tevaiseu (Maîche).

2° Bette rouge :

Blettu (Marigny), mênigeu, ménigau (Plancher-les-Mines), menegau (Maîche, Pont-de-Roide), roue, rouène.

La première est comestible ; on en mange les côtes et une partie des feuilles sous les noms de cardes et côtes de bette.

L'autre d'une couleur rouge foncé, est appelée mènegau, de l'allemand Mennig-Kohl : (chou rose).

Betterave. Beta vulgaris (Lin.).

Blette (Mouthe), bédet (Mouthier), bède (Pont

de Roide), biotte (Montbéliard), dragon (Maîche), tevaiseu-reparée, bologne (Lons-le-Saunier), abondance (Saint-Claude).

Bident.

Bident trifolié. Bidens tripartita (Lin.).

Chanvre aquatique.

Cette plante est antiscorbutique et on s'en sert dans les affections de la bouche.

Bistorte.

Renouée bistorte. Polygonum bistorta (Lin.).

Feuillotte.

La fleur est appelée mouton (Les Fourgs), pain d'oiseaux (Mouthe). Elle croît dans les prés humides de la montagne.

La racine de bistorte est tonique et astringente ; on s'en sert en gargarisme contre le scorbut, les ulcères de la bouche et pour fortifier les gencives. Elle est employée pour le tannage des cuirs.

Blé. Triticum (Lin.).

Biai (Montbéliard), bia (divers lieux), blia (Vercel), moutet (froment d'hiver), froument (divers lieux), blé de carême (froment d'été).

On appelle les semailles d'automne « la vaugnason di darrier temps ». Semer se dit vouai-

gni, saugnie, samai, sanna, gagner. D'où l'ancien mot *gagneur* (cultivateur).

Les semailles du printemps sont dites : la vaugnason di bon temps, saison, pendant laquelle on sème le blé, les avoines, les seigles, les orges, les pois, les lentilles, etc.

Le grain de blé est appelé rône.

Les « trésies » sont les blés et autres céréales en herbe ; ce mot vient de tresir, pousser.

Les forlutches, du vieux français freluches (Montbéliard), sont les pousses ou trésies mal venues, ou les semailles qui n'ont pas réussi.

On désigne toutes les céréales sous le nom de graines. Ainsi l'on dit : « les graines sont belles, l'année sera bonne ».

Quand les blés sont mûrs, on va louer dans les villages voisins des ouvriers et ouvrières pour la moisson qui se fait de deux manières : avec la faucille ou avec la faux. Si on se sert de la faucille, on fait de suite les javelles. Le faucheur, fauchou, soyoux, soillu, avec sa faux munie d'une fourche, fourchotte, fouairchotte, coupe les épis qu'il renverse à sa gauche, et sa fauchée s'appelle andan, andain : Une femme le suit qui ramasse le blé et fait les javelles, jaivé, djaivé, djaivelière, jaivelire.

Quand le blé est sec, on le met en gerbes avec des liens, lins, leins, léiots de bois (jeunes pousses de coudrier, de charmille, d'osier, de hêtre)

ou avec de la grande paille de seigle; ensuite, on conduit ces gerbes dans les granges, au souli, soli, soulé (grenier). Quand la moisson est terminée, on « prend le chat », c'est-à-dire qu'on fait un repas plus ou moins copieux.

On dit qu'on a « saigné ses blés » quand on les a fauchés avant qu'ils soient mûrs (Bournois).

Après la récolte, le champ moissonné et les tiges de blé sont appelés étubles (Mouthe), étules, atules, atoules, étroublo (strubles en anglais); les épis détachés de leur tige sont nommés écolons, étuelons (Marigny). Comme il y a toujours des épis çà et là, les pauvres femmes viennent les glaner, et les petites gerbes qu'elles font sont nommées glanes, gliannai, glènot, liones (Montbéliard) lionus, glanous.

Après la Toussaint, on s'occupe de battre le blé, de l'égrener; en patois, acoure, écoure (du latin excutere).

Ecousseri, écoussô, accousseri, écocheu (Sauget) c'est battre en grange. Le batteur est appelé ecôchu, acoussou; le fléau : écochure, acoussou, cliaivé, mortchu (Montbéliard).

Depuis un demi-siècle au moins, on a renoncé à battre le blé au fléau.

On vanne le grain ou on le passe au tarare, ou soufflet (souffliot en patois), au blutoir, (bretoir, Jura). On a, d'un côté, le grain pur et d'autre part le bolâ (divers lieux) ou les zibolais (Les

Fourgs) qui sont les déchets, et les impuretés mêlées au grain après le battage. Parmi les impuretés, citons les crientcs, criantas qui comprennent le petit blé, la nielle, la rougeotte, enfin toute la *zizanie*.

L'aitrin, l'atran, l'étran, c'est la paille du blé qui a été brisée par le fléau ou par la mécanique. Etymologie : stramen, litière.

On mélange assez souvent le blé avec d'autres céréales : c'est le boidje. Le boidje de froment et de seigle est appelé méteil, conseigle, moutet, consé, rarepie (rare-pied), freutusse (Montbéliard). Le boidje de froment et d'orge est nommé botaille.

Le boidje de vesces, orge, pois et blé, boidjun (Haute-Saône) est un aliment pour le bétail.

On nomme la farine fairene (Montbéliard), fairnai (Vercel). La fleur de farine est appelée bretau (Jura), forsine (Belfort). C'est avec cette farine qu'on fait cette espèce de bouillie qu'on appelle la *griese* (Montbéliard).

Le papet, paipai est une bouillie de farine d'avoine ou de froment très usitée pour les enfants ; (latin pappa, père nourricier) ; on le nomme encore beuya, buya (Jura).

A Gray, on appelle blé brayi, blé broyé celui qu'on fait rôtir comme du café et qu'on mout ensuite pour en faire de la semoule. C'est le *grusé* (Bournois).

Dans le Jura, les cassons sont des morceaux de pain séchés au four, comme le biscuit des soldats pour empêcher la moisissure; on s'en sert pour faire de la panade (environs de Champagnole).

Jadis, le cultivateur ne mangeait que du pain d'avoine, de seigle ou d'orge et il vendait son froment.

La recoupe ou retrait (Haute-Saône) est la farine qu'on tire du son qu'on a fait passer une seconde fois au moulin.

Le son est appelé creu, creutze (Pontarlier, Les Fourgs), bran (de l'anglais). (Creu vient de l'italien crusca, écorce, enveloppe, coquille).

On dit en plaisanterie : « un chantre d'église a toujours du son s'il n'a pas de creu », et des gens de Vadans : « ils ont toujours du creux s'ils n'ont pas de farine. »

Le son raffiné est le grillon.

Les céréales sont sujettes à plusieurs maladies dont les principales sont : la carie; la rouille appelée androvontia ou antchobontieu (Haute-Saône), le charbon nommé brun, abrun, abruni, aibruni, abrugné, tabatière (Jura). Le nom de tabatière vient de ce que le grain noir se réduit en poussière et que l'enveloppe ou coquille reste seule quand cette poussière est tombée.

Quand le blé a gelé, le grain est un peu écrasé, d'où le nom de blé martelé qui lui est donné.

—

Si tu veux bien moissonner,
Ne crains pas de trop semer.

—

En lieu bas, sème ton froment,
En lieu haut plante ton sarment.

—

Faut saima lou froment dans lou poutot
Et lou soil (seigle) dans lou poussot (la poussière).

—

Du temps de Plutarque, on disait déjà : Sème le froment en boue et l'orge en poudre.

—

Claires trésies,
Grosses braissies,

—

Nul aivri
Sans épi.

—

Quand il pleut le jour de Saint-Marc
Il ne faut ni pouque? ni sac (25 avril).

—

Le centième jour de l'année,
Arrache le grain germé.
Tant de racines il aura
Quarante fois il vaudra.

—

Quand du blé tu vois l'épi
Dans six semaines viens le quéri.

—

Au mois d'aivri
Le blé est en épis ;
Au mois de mai
Il est en lait ;
A la Saint-Urbain (25 mai)
Il fait le grain ;
A la Saint-Claude (6 juin)
Le froment ôte sai caule (bonnet)
(L'épi sort de sa gaîne.)

—

Pentecoute
Trousse tai coutte,
Prends tai coupe,
Vai as frases rouges ;
Et si tu n'en trouves
Vai t'en vé ton bia (blé)
Et si tu n'en vois pas d'apià,
Vai t'en vé ton feu pieurâ (Besançon).

—

Mois de juillet
La faucille au poignet.

—

Au 7 septembre sème ton blé
Car ce jour vaut du fumier.

—

Passé la N.-Dame sème tes froments (8 sept.).
Il est temps.

—

S'il pleut le jour de la St-Victor (21 juillet).
La récolte n'est pas d'or.

—

Quand septembre est venu, si la cigale chante,
N'achète point de blé pour le remettre en
[vente.

—

Si tu sèmes à la Saint-Léger (2 octobre)
Ton blé sera léger.

—

Sème à la Saint-François (4 octobre)
Ton blé aura du poids.

—

A la Saint-François on sème
Si l'on veut, et plus tôt même.

—

Si tu sèmes à la Saint-Bruno (6 octobre)
Ton blé sera abruné.

—

On ne doit pas semer le jour de la Saint-Bruno. Le meilleur jour pour semer le blé est le 4 octobre (Lavernay).

—

A la Saint-Luc (18 oct.) il faut semer, que la
[terre soit molle ou dure.

—

A la Saint-Luc qui n'a pas semé, sème dru.

—

A la Saint-Denis (9 octobre)
Darrère vougnason du pays.

—

La Toussaint venue
Quitte la charrue.

—

Passé la Saint-Clément (23 nov.)
Ne sème plus de froment.

—

C'tu que brûle son étrain (paille).
Brûle son pain.

—

On dit : « C'est du blé en grenier », pour indiquer des choses bonnes à garder et qui seront avantageuses.

—

Ce ne sont pas les épis pleins qui lèvent le plus
[la tête.

—

Si, la veille du jour de l'an, le vent souffle du sud pendant la nuit, il prédit de la chaleur et une belle moisson.

—

Si tu vois l'herbe en janvier,
Serre ton grain dans ton grenier (Mouthe).

—

Neige que donne février
Met peu de blé dans le grenier.

—

Avril prépare les épis.

—

Il n'y a point d'avril sans épis.

—

Tonnerre en avril
Blé au grenier, vin au baril.

—

Brouillard de mai, chaleur de juin
Amènent la moisson à point.

—

Frais mai, chaud juin,
Amènent pain et vin.

—

Qui sème en mai
Perd son année.

—

Bourbes en mai, épis en août.

—

La rosée du mois de mai
Rend le cœur du laboureur gai.

—

Lorsqu'il pleut le treize mai,
Pour les blés signe mauvais.

—

Quand il pleut à la Saint-Servais (13 mai)
Pour le blé, c'est signe mauvais.

—

Beau temps en juin,
Abondance de grains.

—

S'il neige beaucoup dans l'année,
La moisson sera décuplée.

Bleuet.

Centaurée bleuet. Centaurea cyanus (Lin.).

Bluet, casse-lunette, indique (d'indigo) (Mouthier), côto couneillo (Salins).

L'eau dans laquelle on fait infuser les fleurs du bleuet guérit les maladies des yeux. De là, son nom de casse-lunette.

Bouillon blanc. Molène à grandes fleurs. Verbascum thapsus (Lin.).

Patte à laine (Mouthier).

Bouillon noir.

Molène noire. Verbascum nigrum (Lin.).

Bâton d'or (Mouthe).

Les graines servent aux braconniers de rivière pour empoisonner le poisson.

Bourrache. Borago officinalis (Lin.).

Les feuilles de la bourrache sont pectorales, On en fait fréquemment des infusions. On s'en sert aussi pour décorer la salade.

La bourrache, dit-on, fait pousser prompte-

ment les boutons de la petite vérole et empêche qu'on en soit marqué.

Bourse de curé.

Capsella bursa pastoris (Lin.).

Bourse à pasteur, capselle, bouche-di-curé (Montbéliard), Herbe à ruminer (Saint-Claude).

Ces noms lui viennent de la forme des gousses. Cette plante est dépurative; on donne ses graines à manger aux oiseaux en cage.

Bouton d'or.

Ce nom est donné à toutes les espèces de renoncules des prés et des bois.

Pipou, cocotte jaune, cocottet dzaunet (Salins).

C'est en général un mauvais fourrage pour les vaches laitières.

Brome.

Brome des seigles. Bromus secalinus (Lin.).

Grô, brome des moissons, droue, drô. Les paysans le confondent avec l'avoine stérile.

Brunelle.

Brunelle commune. Prunella vulgaris (Lin.).

Bonnette (Saint-Claude).

Bruyère.

Callune bruyère. Calluna erica (De Cand.).

Bametot (Mouthier), brelou (Salins), breu-

gire (Plancher-les-Mines), genetta, dzenetta, (Champagnole), petit genêt.

Bryone.

Bryone dioïque. Bryona dioïca (Lin.).

Vigne blanche, couleuvrée, tsarpentier (Salins), brevoâno (Mouthier), herbe du temps (Saint-Claude).

La racine de la bryone est appelée cuisse, probablement parce qu'elle est très grosse; elle ressemble au raifort. On s'en sert en friction pour le rhumatisme ; elle est vénéneuse. On cite des empoisonnements occasionnés par la bryone mangée pour du raifort.

Buglosse.

Lycopside des champs. Lycopsis arvensis (Lin.).

Petite buglosse, grippe des champs, bluette (Mouthier).

En infusion, la buglosse passe pour souveraine contre les migraines et les maux d'estomac.

Busserolle.

Arbousier busserolle. Arbutus uva ursi (Lin.).

Raisin d'ours, raisin d'orin, rougeolet (Mouthe), Bourrailleu sauvadge (Plancher-les-Mines), pomme au bon Dieu, bousserole (Les Fourgs).

Cette plante est aromatique, amère, astringente.

Dans divers pays, ses rameaux et ses feuilles servent pour le tannage des cuirs et dans la teinturerie.

Cabaret.

Asaret d'Europe. Asarum europœum (Lin.).

Oreille d'homme, dgirarofia (Montbéliard), fafra, rondelle-oreillette (Saint-Claude), douve.

La plante a une odeur désagréable de camphre; ses feuilles et ses racines sont émétiques en infusion. Séchées, réduites en poudre, elles sont un violent sternutatoire; elles font, comme on dit « sauter le sang ».

Calament.

Calament officinal. Calamentha (Lin.).

Menthe de montagne, baume sauvage (Saint-Claude).

Le calament a une odeur aromatique forte, assez agréable.

Calcéolaire.

Caba (Mouthier), tabatière (Mouthe).

On cultive cette plante en chambre.

Camomille. Anthemis (Lin.).

Maroute, quemeini (Bournois), bouton de chemise (Mouthier).

Dans les jardins, on cultive la matricaire camomille, matricaria chamonilla (Lin.).

Les fleurs de la première, trempées dans l'huile, font « boutonner », cicatriser les plaies.

On met quelques fleurs de matricaire dans de l'huile, on chauffe et on obtient un liquide qui, par injection, guérit les maux d'oreilles.

Campanule.

Campanule carillon. Campanula medium (Lin.).

Tioutseto (Salins), clochette, campène (Saint-Claude), rache, deillan (Mouthier), quieude chatte (Clerval).

Capillaire.

Scapulaire (Plancher-les-Mines), pain au loup, pan u loup (Mouthier).

Doradille noire. Asplenium adiantumnigrum (Lin.) :

Capillaire noire, tsemise o lo sarpa (Salins), chemise de serpent.

On trouve cette plante dans les bois et les lieux ombragés ou sur la crête des rochers.

Capucine. Tropœolum (Lin.).

Caipucine (Vercel).

Ses boutons et ses jeunes fruits peuvent remplacer les câpres ; on place souvent ses fleurs sur la salade pour l'orner et l'assaisonner.

Cardamine.

Cardamine des prés. Cardamine pratensis (Lin.).

Cresson de Saint Georges (Bournois), cresson de Saint Vernier (Fontain), cresson des vignes, cresson des prés, miguet bianc (Montbéliard).

Elle fleurit une des premières au printemps. Elle est alimentaire et on la vend avec la *doucette* des vignes ; on la trouve aussi dans les forêts de sapin, mais là elle est blanchâtre et plus velue.

Cardère. Dipsacus.

Peignotte (Montbéliard), pingnotte (Clerval), peignette, peigne, peignot, broussetot (Mouthier), bénitier, abnitie (Bournois), fontaine ou cabaret des oiseaux, peigne de loup (Arbois), noire poulie (poulier, en vieux français, signifie « travailler les draps ») (Montbéliard), tsadon (Salins), coupotte (Val-de-Morteau), tchaidjon (Montbéliard), chardon à foulon, chardon à cardes, tchodjon (Haute-Saône).

La tête de ce chardon sert pour peigner, carder. C'est « la carde à foulon ».

Les feuilles de cette plante, sont soudées à leur base et forment autour de la tige une cavité où s'amasse l'eau pluviale ; de là les noms de bénitier, de fontaine, de cabaret des oiseaux. Dans certains pays on l'appelle cuvette de Vénus,

cuve de Vénus. Les enfants s'en servent comme d'un verre à boire. Un préjugé populaire attribue à l'eau de pluie qui remplit ces feuilles des vertus particulières pour certaines affections des yeux.

Cette eau a aussi les mêmes propriétés que l'eau bénite de Pâques ou de la Pentecôte. De plus, elle fait devenir beaux les jeunes gens et rajeunit les vieux qui s'en lavent la figure. On prête aussi cette dernière et précieuse propriété à la rosée du matin.

La feuille du chardon à foulon trempée dans du vinaigre pendant huit jours guérit les cors aux pieds.

Carline. Carlina acaulis (Lin.).

Carline à courte tige, coupotte (Maîche), baroumètre (Salins).

La plante toute entière s'épanouit au soleil et se referme à la pluie, de là son nom de baromètre.

Elle contient une matière résineuse et une huile amère, d'une odeur forte qui agit comme purgatif violent.

Carotte.

Carotte commune. Daucus carota (Lin.).

Carouta (Marigny), coretet (Pontarlier), co-

rotte (Montbéliard), caratte (Pont-de-Roide), car' tè (Mouthe), carota (Vercel), cacena (Lons-le-Saunier), curate (Belfort, Montbéliard), racine (Saint-Claude).

Le feuillage est volumineux, on le nomme feuilleri ou fuilleri. Les carottes séchées au four servent à colorer le bouillon et à lui donner du goût. Quelques personnes les torréfient et s'en servent comme d'un café.

Semées sous le signe du poisson, les carottes deviennent rouillées ; sous le signe de l'écrevisse ou cancer, elles deviennent raiceluses (racineuses).

Pour en avoir une récolte abondante, il faut, quand on les sème, mettre une chemise neuve ou encore il faut rouler les graines dans du sel, sinon, les racines seront fourchues (Cernans).

Si l'on mange des carottes, on devient beau. « Les carottes font une belle peau ». Elles donnent le teint frais.

Le pâté aux carottes d'Arc-sous-Montenot (Doubs) est connu dans toute la contrée. C'est surtout le jour de leur fête patronale, la Saint-Laurent, que les habitants d'Arc se livrent à cette débauche de cuisine. Aux « fêtiers » que l'on rencontre ce jour-là se rendant à l'invitation des gens, d'Arc, on dit ironiquement :

« Allez vos medzi du pâté ès coretets ? (Allez-vous manger du pâté aux carottes ?)

Les carottes restent longtemps avant de sortir de terre, aussi dit-on « qu'elles vont six fois en enfer avant de trésir ».

—

Si l'estomac pouvait parler, il dirait : Carotte.

—

Si l'homme savait ce que la carotte vaut,
Il en sèmerait des journaux.

—

Les carottes guérissent de la jaunisse. On en fait manger au malade pendant quelques jours ou bien on creuse une carotte, on fait pisser le malade dedans et on la pend à la crémaillère (Montbéliard).

A ceux qui grasseyent on fait dire plusieurs fois : « quarante trois chariots de carottes rôties pour le roi du Maroc ».

Céleri.

Ache céleri. Apium graveolens (Lin).

Ache des marais.

—

Si l'homme savait l'effet du céleri,
Il en planterait plein son coutchi (jardin).

—

Si la femme savait ce que le céleri vaut à [l'homme
Elle en irait chercher jusqu'à Rome.

—

Le céleri
Rend la force au vieux mari.

Centaurée. Centaurea.

La centaurée jacée, la centaurée scabieuse chagnot (Jura) et la centaurée de montagne sont nommées boussuans dans la haute montagne ; elles sont communes dans les champs de céréales.

La petite centaurée (Gentiana centaurium) a une grande réputation médicinale. On la donne fréquemment en infusion aux enfants chétifs ou malingres. Elle a aussi la propriété de les débarrasser des vers. La petlte centaurée est avec la grande gentiane un fébrifuge renommé.

Céraiste. Cerastium tomeutosum (Lin).

Céraiste commune, argentine, oreille de souris (à cause de sa villosité).

Cette plante est recouverte d'une espèce de duvet blanc, d'où son nom d'argentine.

Cerfeuil.

Une variété de cerfeuil sauvage (le chœrophyllum sylvestris) est appelée cocue (Maîche) coucue, coquiet, coquet. Elle est commune dans les prés, les haies et le long des ruisseaux.

Le cerfeuil cultivé (scandix cerefolium) si usité dans la cuisine s'appelle cerfeu à Bournois

et à Rougemont), sarfeu (Plancher-les-Mines), sourfeu (Chaudefontaine).

Une autre variété, le scandix odorata appelée cerfeuil anisé, cerfeuil musqué, cerfeuil d'Espagne, anisette (Mouthe) croît dans les pâturages. On en sème autour des ruchers. Quelques personnes font de la liqueur avec ses graines.

Champignons.

La Comté étant une région pluvieuse, les champignons y sont très communs. On dit que, lorsqu'on en rencontre un rosé, cela porte bonheur.

En général, on connaît les champignons bien imparfaitement. Ainsi, dans la Haute-Saône, on nomme souvent bots, boulets, boulais, boulaiches toutes les espèces de champignons ou encore boulerés les champignons ronds, globuleux ; en outre, on nomme agarics des champignons du genre bolet ou d'autres genres.

1° Champignons comestibles.

1° Lactaire poivré. Lactarius piperatus.

Aburon, auburon (Beurre), obron (Montbéliard, Levier), latheron, tatiron, galadier (Moncey), lumburon, le poivré, agaric poivré, vache blanche, poivre blanc, pique-langue, cuit-langue, queut-langue.

Auburon et ses dérivés viennent du latin

alburneus, bois blanc, d'où le français aubour.

Les noms de pique-langue, cuit-langue lui sont donnés, à cause de son goût poivré.

Ce champignon est un excellent comestible. Il était usité autrefois en médecine comme diurétique.

2° Lactaire velouté. Lactarius vellereus.

Auberon, vache.

Il ressemble au champignon précédent par ses propriétés.

1° Russule verte. Russula virescens.

Bise vraie, palomet, bise verte.

2° Russule bleue-jaune. Russula cyanoxantha.

Bise, charbonnier.

1° Bolet comestible. Boletus edulis.

Grospie (Moncey) gros pied, grospiais, cèpe, peureton (Gonsans).

2° Bolet bronzé. Boletus aereus.

Tête de nègre (Montbéliard, Besançon), cepe, gendarme noir (Besançon), pied de bœuf (Montbéliard), peureton (Gonsans).

Il a la chair ferme et le chapeau d'un brun noir, d'où sont venus les noms de gendarme noir et de tête de nègre. Son pied est court et épais.

Il ressemble au cèpe du Bordelais, dont le

chapeau est beaucoup plus grand et la réputation mieux établie.

3° Bolet amadouvier. Polyporus fomentarius.

Boquelle (Belfort), bouquelle, bolet amadou, boudot (Montbéliard), bourrelot (L'Isle-sur-le-Doubs), bourli, borli, agaric (divers lieux), agaric desséché, peureton (Gonsans), lisgo (Jura), bolet amadou (Belfort).

On dit : « Sec comme du boudot » (Montbéliard), « comme du bourlot » (Bournois) ou burlot. Ce champignon servait autrefois à la fabrication de l'amadou et pour arrêter les hémorrhagies.

Il vient sur les arbres et les enfants le fument en guise de tabac. On désigne en général sous le nom de bolet tous les champignons garnis de tubes sous le chapeau.

Dans le genre des bolets citons encore celui qu'on appelle amadou blanc ; il croît sur les vieux arbres, entre l'écorce et le bois et il a l'aspect d'une peau de gant plus ou moins épaisse. Il a le velouté de l'amadou. Enfin, il faut citer le bolet odorant, qui pousse sur les saules et les hêtres morts.

Cantarellus cibarius.

Chanterelle, roussotte (Besançon, Gonsans, Moncey), jaunotte (Beaumotte-les-Monbozon),

jaunette (pays de Montbéliard), girolle, rosotte (Bournois).

Cette espèce est la plus connue avec le champignon de couche. On met confire la chanterelle comme les cornichons. C'est un champignon peu digestif : on dit « qu'on les mange sept fois de suite ».

Polypore ombellé. Polyporus umbellatus.

Choux-fleurs. Il ressemble à un arbre dont les rameaux se termineraient par un chapeau.

1° Clavaire jaune. Clavaria flava.

Corail-chou-fleur (Montbéliard, Besançon), menotte (divers lieux), doyot (Montbéliard).

2° Clavaire corail. Clavaria coralloïdes.

Crête-de-coq, tripe, melotte, patotte.

Le nom de tripe lui vient de sa forme qui rappelle un peu les intestins cuits des animaux.

Dans le pays de Montbéliard, les clavaires sont nommées dayots, doigts, par allusion à la forme de ces champignons qui est celle du corail. Dans cette région beaucoup de personnes les nomment aussi choux-fleurs.

Ailleurs on les appelle menotte, comme dayots.

Lactarius deliciosus. Lactaire délicieux.

Le Polonais.

Ce nom de Polonais paraît venir de ce que les qualités de ce champignon comestible auraient été indiquées en France par des Polonais émigrés.

Marasmius oreades. Faux mousseron.

Champignon des fées, mousseron d'automne.
Il croît dans les prés et les pâturages, en automne.

Fistulina hepatica. Foie de bœuf.

Langue de bœuf, langue de chataignier.
Sa chair rouge, un peu gélatineuse, lui a valu le nom de foie de bœuf, sa forme a du rapport avec une langue de bœuf.

Amanita vaginata. Grisette. Amanite enveloppée.

Coucoumelle, gourmelle, gaulemelle (Moncey).

Hygrophorus pudorinus.

Musseron (Pontarlier).

Lepiota.

Coulombelle, coulemelle (divers lieux), colombelle, corombale (Haute-Saône), parasol (Besançon), gaulemelle (Moncey), goimelle, potiron, paturon.
Ce champignon est très délicat.

Liévrot.

On nomme liévrot certaines espèces de cham-

pignons qui poussent souvent sur les vieux troncs d'arbres, dans les bois frais et dont les tiges, au nombre de trois à quatre, semblent sortir de la même souche ; ces tiges sont élancées, le chapeau est petit, blanc ou un peu jaune ; dans leur ensemble, ils ressemblent à une éponge ; dans cette espèce spéciale, on doit citer la clavaire. Le nom de liévrot vient de ses tiges allongées et minces comme les pattes d'un lièvre.

Lactarius torminosus. Lactaire douloureux.
Le douloureux.

On s'en servait autrefois en médecine comme diurétique ; il calmait aussi les coliques, ainsi que l'indique son nom latin.

Morchella. Morille.

Môriet (Mouthe), morouillet, morille délicieuse, agaric délicieux, bougillon, vache rouge.

C'est un champignon très estimé. Il croît de préférence dans la haute montagne. La livre de morilles sèches se vend plus cher que les truffes.

Tricholoma. Mousseron.

Tricholome de la Saint-Georges, messiron (Clerval), tricholome blanc, meusseron (Mouthe).

On le trouve principalement dans des cercles ou ronds d'herbe verte qu'on nomme ronds des fées, cercles des sorciers ou des sorcières.

Dans la campagne, tout le monde connaît ces cercles où l'herbe est plus épaisse et plus verte que dans le reste du pré ou de la pelouse, ils sont très visibles au printemps et en automne. Ils ont environ trois mètres de circonférence et une largeur de 25 à 30 centimètres; Ces ronds ont toujours paru très curieux et sont demeurés longtemps inexpliqués. On sait aujourd'hui qu'ils sont formés par le mycelium du champignon. Dans un grand nombre de localités, à Landresse, à Laviron, par exemple, on croit encore que ce sont les emplacements des bals donnés par les sorciers.

On appelle aussi le mousseron *champignon de parcours* parce qu'on le trouve principalement sur les pelouses des communaux. *Champignon de rosée*, à cause de sa couleur rose au dessous du chapeau (Epenoy).

Clitocybe. Mousseron d'automne.

Meusseron (Mouthe), quicre (Rougemont).

Ces champignons croissent en automne, également dans des cercles de sorciers, comme les précédents.

Clitopilus. Orcelle.

Mousseron d'automne, meunier.

Cette espèce est d'un goût exquis. On nomme ce champignon meunier à cause de son odeur de farine fraîche.

Amanita caesarea. Amanite de césar. Oronge.

Jaseran, chazeran (Moncey), le royal, amanite impériale, girole.

Ce beau champignon est orangé, à lamelles dorées. On lui donne les noms de royal et d'amanite impériale à cause de la qualité de sa chair.

Clitocybe nébuleux. Clitocybe nebularis.
Petit gris.

Fumeux, m'siron, grisole, gris (Mouthe).

Hydnum repandum. Hydne commun.

Pied de mouton blanc, langue de bœuf, langue de chat, hydne ondulé.

Amanita rubescens. Amanite rougeâtre.

Pie rouge (Moncey), russule, golmelle, golmette (1).

C'est sa tige rougeâtre qui lui a valu son nom.

Pleurotus laserpitii.

Pleurottes, frénoulet (Mouthe), langue de bœuf (Rochejean).

Quand on a fauché le laser à larges feuilles, il pousse sur ses souches un champignon qui est très recherché. Les vaches en sont très friandes.

(1) On remarquera que nos campagnards donnent le même nom à plusieurs champignons très différents pourtant les uns des autres.

Psalliota arvensis. Psalliotte des champs.
Teure-mouton.

Pratelle des champs, pratelle des jachères, teurre-mouton (Thurey, Moncey), boule de neige (Mouthe), torche-mouton (Montbéliard), meussiron (Rougemont).

Craterellus cornucopioides. Craterelle corne d'abondance.

Trompette de la mort (Clerval). C'est sa couleur noire qui lui a valu ce nom funèbre et peu engageant. Il est pourtant comestible.

Lactarius lactifluus. Lactaire à lait abondant.

Vatchotte (Montbéliard), véchotte (Beaumotte-les-Montbozon).

Ce champignon est jaune en dessus et verdâtre en dessous.

Toutes les espèces de champignons que nous venons de citer sont comestibles, mais les plus estimées sont les mousserons de printemps, l'oronge vraie, la morille, la chanterelle ou roussotte, le bolet cèpe, les mousserons d'automne.

Il arrive souvent que les bergers cueillent les champignons qui leur sont connus, les passent, saupoudrés de sel, sur un feu vif ou sur la cendre et les mangent à moitié cuits après avoir enlevé la peau extérieure du chapeau. C'est un vrai régal et un aliment très nourrissant.

Dans la campagne, on néglige généralement la cueillette des champignons, par prudence; on redoute les empoisonnements qui se produisent fréquemment chaque année. Aussi ne fait-on usage que de quelques rares espèces, faciles à reconnaître.

Parmi les champignons vénéneux, nous citerons le plus dangereux :

Amanita muscaria. *Amanite tue-mouches.*

Tue-mouches, faux-chazeran, fausse-oronge, birliboubou, birliboubrou (Montbéliard), agaric bulbeux, bourlibot, borlibo (Plancher-les-Mines), bourlot, beurlot, bourlaie, boulaiche.

On reconnaît ce champignon aux verrues blanches éparses sur son chapeau qui est rouge ou orangé.

Il était autrefois administré en médecine, à l'intérieur contre l'épilepsie et les maladies nerveuses.

Pour tuer les mouches, on emploie ce champignon de deux manières ; on le fait tremper dans de l'eau et on le place ensuite dans une assiette, ou bien on le fait infuser dans du lait qui est mis à la portée des mouches.

Lycoperdon giganteum. Lycoperdon élevé.
Vesse de loup.

Vaise de loup (Gonsans), vosse de loup.

Le nom « vesse de loup » s'applique à plu-

sieurs espèces de lycoperdons et de sclérodonnes.

Ce champignon a un chapeau presque fermé en bas.

Si on l'écrase et si on l'étend sur une brûlure, il la guérit assez rapidement. Quand il est sec, il produit, étant pressé ou froissé, une poussière roussâtre que les bergers s'amusent à enflammer.

La vesse de loup offre une substance charnue et filandreuse qu'il suffit d'imbiber dans une légère eau de poudre pour en faire un amadou très inflammable.

Autrefois, on employait la vesse de loup comme calmant dans les affections chirurgicales, et aussi comme narcotique.

Sobriquet : On dit : « les mangeurs de vesses de loup de Malval (Haute-Saône).

Chanvre. Chanvre cultivé. Cannabis sativa (Lin.).

Chenève, chenoure (Maîche), chenô (Vercel), chenove (Haute-Saône, Audeux), chenoure (Marchaux), chenoue (Ornans), chèveune, chambre, chanave, oitche (Montbéliard), tchenevaie, tchain, tchenne (Montbéliard), tsevènou (Jura), tscheune (Plancher-les-Mines), tsenove, tchenovre, tsavane, tsanèvou.

Étymologie : chanvre vient du latin *cannabis* ; il a formé directement chanve (patois picard),

cheneveu (patois du Berry), cheneveu (vieux français), chenevis, chenevotte.

Graine :

Chenevis, tsenève, chôtre, oitche (Montbéliard), outche (Bournois), ouètche.

Le champ s'appelle : chenevière, chenevire, boussenière, boussenère.

On nomme mâcle le chanvre mâle qui porte le fruit, le chènevis, de mâcle, vieux français qui signifiait mâle (de masculus). Dans certains villages, on le nomme bousson et dans d'autres, il désigne la plante femelle ou folema (Montbéliard) qui se reconnaît par un bouquet de feuilles au bout de sa tige. Le chanvre qui n'est pas mûr est nommé celon, cion (Montbéliard) et la botte de chanvre vert maîrellon.

Dans nos campagnes, on donne le nom de chanvre mâle, mâtiou (Salins) à la plante femelle et réciproquement ; cette erreur assez répandue repose sur l'idée fausse que la plante la plus robuste, la plus vigoureuse doit être mâle, et la plus faible, femelle.

Le marc qui reste après l'extraction de l'huile du chènevis est donné aux porcs ; on le forme en gâteau carré ou rond qu'on nomme triot, trouillot, metton (Haute-Saône) ; c'est une excellente amorce pour les poissons.

Pour faire rouir le chanvre, on plonge toutes ses tiges dans l'eau afin que les fibres textiles

se séparent plus facilement de la partie ligneuse. On nomme *guaivonaies* les masses ou brassées de chanvre qu'on entasse dans l'eau pour le faire rouir, en patois *naisir*. Autrefois, on le jetait en gerbes non serrées dans la rivière entre quatre grands pieux, ou bien on le plaçait sur des claies. Ce mode avait des inconvénients dont le principal était que le rouissage ne se faisait pas également et dégageait de plus une très mauvaise odeur. Ce procédé nuisait aux poissons, aussi on le défendit en différents endroits ainsi que l'indique l'ordonnance suivante : « Il est interdit et défendu à tous de mettre aucun chenefve naiser (rouir) dans rivières, fontaines ou ruisseaux où il y ait poissons, à peine de confiscation dudit chenefve et de soixante sols applicables au proffit des seigneurs rière la juridiction desquels tel acte sera commis ».

Depuis nombre d'années, on fait rouir le chanvre sur un champ ou dans un verger ; il reste exposé à la pluie, à la rosée et au soleil, et après dix ou douze jours, il est roui, naisi, nazi.

Alors on le fait sécher ; on en forme de petites gerbes, masses, menevés qu'on rentre dans les maisons. Les belles et longues tiges sont mises à part, ce sont celles qui seront *tillées* après les semailles d'automne ; les tiges courtes, noueuses ou endommagées sont attachées ensemble et forment ce qu'on appelle le bracon.

Avec un gros cône tronqué en pierre qu'on fait rouler sur le chanvre, on le brise pour préparer le teillage. Autrefois, on ne rencontrait que des hommes et des femmes, une poignée de chanvre à la main, le teillant toute la journée, en marchant, en gardant les troupeaux.

Mais c'est surtout à la veillée, en novembre, qu'on teille le chanvre. Cette opération consiste à séparer avec la main les fibres textiles poilles, polles, poles ou écorce, de la partie ligneuse de la tige appelée deigne, digne, siquion. Ce ne sont que les belles tiges qu'on teille ainsi à la main.

La tige débarrassée de son enveloppe textile est nommée perneveuille, chèneveuille, chenevotte (Doubs). Autrefois on les soufrait et on s'en servait comme d'alumettes.

On appelle comme nous l'avons dit masse, miaule, mènevé la réunion des grandes deignes (tiges) qui peuvent tenir dans la main ; on la nomme encore maisse, bousson (Baume), manou (du latin manus, main) mainevé, menevé, rète (Montbéliard), matasso (Sauget). La rète est une poignée de chanvre ou une partie de la *masse*. Dans quelques localités, la masse comprend quinze à vingt menevés ; elle est grosse comme une gerbe de blé; on l'appelle aussi gerbe.

Avant la soirée où l'on se réunit pour teiller,

on arrose légèrement les *menevés* qui sont très secs afin que les filaments, les *poilles* se détachent plus facilement. Ces filaments sont enroulés sur le doigt du milieu de la main et tout ce qu'il peut contenir s'appelle doigtée, doyot, dâ, deyâ, deyot, doiye, doie, doiyée; plusieurs doiyées forment la roiye, la riete, la ritte, ridde (Gray), la riode, le botron dont on fait une natte ou un paquet roulé. La doiye, pour être bien faite, doit avoir tous ses filaments alignés à l'extrémité du côté de la tige.

« Si ta doillie n'a pas une belle tête, dit le proverbe, tu auras une femme bavouse » (bavarde).

A Baume-les-Dames, on teillait jadis dans la vieille prison, située derrière l'auditoire du palais de justice, au milieu de la ville. Quand le teillage était terminé, on « prenait le chat », c'est-à-dire qu'on faisait une copieuse collation. Puis on allait chercher des voitures de chenevottes qu'on conduisait sur les hauteurs à Château-Gaillard et on les brûlait le soir.

On disait communément : « On voit aux cheneveuilles celui qui tille ». Le travailleur se reconnaît à la quantité de tiges dépouillées de chanvre qu'il a devant lui.

Le brocon, comme nous l'avons dit, bregnon, brocun, brugnon comprend toutes les petites tiges de chanvre, celles qui sont noueuses ou

endommagées ; on ne peut pas les teiller, et pour arriver à séparer les filaments des chenevottes, on les broie avec une machine spéciale appelée broie, macque, bracoure, braque, broqua (de l'allemand *brechen*, briser). C'est un espèce de chevalet avec rainure et manche articulé. La *macque* broie la tige ligneuse, la réduit en poussière, mais ne rompt pas les filaments. Avant cette opération, on passe les masses de bracon dans le four chauffé à une chaleur douce pour faciliter le travail.

On appelle ninot le chanvre obtenu par ce broyage ; il est de qualité bien inférieure à celui qu'on a teillé ; la darfé (Montbéliard) est le même brocon qu'on ne peut pas convertir en étoupe. Le chanvre broyé par la macque est mis en poignées ou couleuses, réunies par cinquante à la fois ; elles forment ce qu'on appelle le *poids* qui est de sept à huit kilogrammes.

Quand le teillage est terminé, on sèche les deux genres de filaments obtenus, puis on les natte, on les corde solidement et on les conduit à la ribe pour les battre et les réduire en brins, en fils très minces et allongés. Ces nattes s'appellent battérons, baitterons. Ce travail dure plusieurs heures.

Le peignage ou sérançage est fait en décembre. Des ouvriers spéciaux viennent à ce moment de Savoie pour diviser les filaments

sans les briser, les assouplir, les détacher les uns des autres, et les ranger parallèlement autant que possible. Ces peigneurs de chanvre s'appellent pignards, panafioux, fartoux, foirtoux, marris. Ils se servent d'une sorte de peigne ou de corde appelée séran, seri, selée, selie, selésu, seléju (Montbéliard).

Peigner se dit aussi *sélésie* en patois.

Tout le chanvre travaillé par les pignards porte le nom de filasse ou rita (Lons-le-Saunier).

Le peignage donne de longs filaments qui fournissent le meilleur fil et qu'on appelle longs brins, œuvre, grands suaux; c'est l'*œuvre* qui est destinée à faire de la toile. Les filaments plus courts donnent les étoupes. La grosse filasse, noueuse, très courte est de mauvaise qualité, on l'appelle aigropai, noue; cependant on l'utilise, on en fait des sacs et des draps de lessive, ou quelquefois des pantalons très grossiers.

Dans plusieurs villages et notamment dans le Jura, on donne les noms suivants à ces trois filasses :

1° les grands suants ; 2° les courts ; 3° les pattes.

La principale occupation des femmes et des filles en hiver est le filage du chanvre et de la laine. On confie l'*œuvre* aux meilleures fileuses.

En Franche-Comté, on se sert pour filer du rouet ou de la filote avec sa quenouille.

La fileuse roule l'œuvre autour de la quenouille ; ce rouleau s'appelle apettie, quouèra, quenouillie, rita, poupée, rète ; on nomme chanot une partie du quouèra. Ensuite, la fileuse tord plusieurs brins de filasse pour en former le fil qui s'enroule lentement sur la bobine de la filotte (rouet) qu'elle fait marcher avec le pied. Une quenouillie on appettie est filée en six ou dix soirées suivant sa grosseur. On dévide ensuite les bobines pour en faire de grands écheveaux de un mètre de diamètre ; l'instrument dont on se sert est le dévidoir, l'acressoure, l'acressoir ; les écheveaux s'appellent riètes, on les vend aux marchands ou aux tisserands pour en faire la toile.

Quand l'œuvre est filée et roulée en gros écheveaux pour le tisserand, on file les étoupes ou la mauvaise qualité de la filasse. Elles ont été préalablement cardées. Ces cardes de Franche-Comté sont renommées. On les nomme treutès (Bournois), treutusses (Montbéliard), atoupas (Vercel), atoupes, ateupeu, rètes, coirâs. Le filage des étoupes se fait comme celui de l'œuvre.

Recommandation d'une mère à sa fille qui commence à filer :

Mairie, pairie, fais-le
Quement lou chin chie

Marie, que ton fil soit régulier et égal comme la crotte du chien.

Pour dire ironiquement : tu peux compter là-dessus, on dit : « Ma grand'mère t'en filera, des étoupes! »

La *noue* ou les *pattes* sont données à filer aux enfants et jeunes filles qui débutent. On leur recommande de faire un fil régulier et de retirer tous les nœuds que le battage n'a pas pu enlever.

« Ollai en coirâ », c'est aller à la veillée ou en visite. Les villageoises qui vont se voir portent toujours leurs fuseaux et leur quenouilles garnis de coirâ, comme les femmes de la ville apportent leurs bas qu'elles tricotent tout en causant.

Le seul luxe des villageoises, jadis, était leur linge; elles en avaient des buffets et des armoires remplis. On disait d'une fille pauvre : « Elle n'a pas douze douzaines de tout ».

« Avoir de l'œuvre à sa quenouille » signifie avoir beaucoup de travail à faire.

Quand l'année est bonne pour la récolte du chanvre, on dit « qu'il croît par dessus les toits ».

Les chenevières étaient toujours très rapprochées des maisons.

De quelqu'un qui prononce un discours

pathétique, on dit : « Il tirerait des larmes aux chenevottes », parce qu'il n'y a rien de plus sec que ces tiges cassées du chanvre.

—

Quand il fait beau le soir des Rois (6 janvier)
Il vient du chanvre par dessus les toits.

—

Ceux qui sèment le chanvre aux Rogations
Le tirent à cropetons (accroupis)

parce qu'il sera tout petit, étant semé trop tard.

—

Pour la mieu (15 août) (mi-août)
Etserpa neu

Pour la mi-août, il faut déjà avoir au moins neuf écharpes de chanvre.

—

On appelle le sonneur « un tireur de chanvre ».

—

Il faut attendre que lai Saint-Laurent (10 août) ait mis lai poille (la peau) au chanvre pour l'arracher.

—

Ai lai Saint Pancrâ
Sonne le chenevâ
Ou vouegue ton chenevâ (Saint-Hippolyte).

—

Devinettes :

On me sort de terre,
On me met sur terre,
On me casse les os
Pour avoir ma peau ;
Et je conduis les princes au tombeau.

—

Qu'est-ce qu'on arrache de terre,
Que l'on met sous terre,
Qu'on met dans l'eau
Qu'on plume pour avoir sa peau ?

Sobriquet : On dit les *ninots* de Laire (Doubs).

Chardon.

1° Cirse laineux. Carduus eriophorus (Lin.).

Chardon aux ânes, chardon anerot, ainerot, tsetjon, michette (Saint-Claude), foin des ânes (Marigny), varice (il passe pour guérir les varices).

2° Chardon bénit. Cnicus benedictus.

Cette plante doit son nom à ses propriétés merveilleuses comme tonique, apéritive, fébrifuge et sudorifique ; peut-être est-ce aussi parce qu'elle ressemble à un cierge.

3° Chardon-Marie. Carduus marianus (Lin.).

Chardon Notre-Dame, chardon argenté.

Sa racine passe pour un assez bon sudorifique.

Dans le midi de la France, on mange ses jeunes pousses en salade et en friture.

4° Chardon étoilé. Centaurea calcitrapa (Lin.).

Centaurée chausse-trape.

5° Chardon Roland. Panicaut des champs. Eryngium campestre (Lin.).

Chardon roulant.

On lui donne ce nom parce que, désséché, à la maturité, son capitule se détache et est roulé par le vent. Sur sa souche, pousse un bon champignon : le pleurote.

On dit en Franche-Comté :

Il ne faut pas couper les chardons
Le jour de l'Ascension,
Il en vient dix sur le même tronc.

—

Passâ lou barré di cuechi dâs chaigeons.
(Passer la barrière du jardin des chardons).

Cette expression est employée pour dire qu'une fille va se marier ???

Châtaigne d'eau. Trapa natans (Lin.).

Maire flottante.

Le fruit :

Escharboi (Montbéliard), achairbot (Haute-Saône), macrô (Arbois), calibot (Jura), acherbot (Broye-les-Pesmes), escarbot.

Achirbot, escharboi, viennent du vieux français escharbot et du latin scarabœus, scarabée, car ce fruit, avec ses cornes, ressemble à un gros scarabée. Dans le dictionnaire de Littré on trouve *écharbot*, nom vulgaire de la châtaigne d'eau. L'escarbot contient une substance blanche, farineuse, alimentaire. On le mange cuit à l'eau avec un peu de sel comme la châtaigne.

Cette plante était très commune autrefois dans les étangs de la Bresse et dans la partie sud du Jura.

Chélidoine.

Chélidoine éclaire. Chelidonium majus (Lin.).

Son nom vient du grec Χελιδων, hirondelle, parce qu'on disait que l'hirondelle se servait de cette plante pour rendre la vue à ses petits.

Eclaire (divers lieux), grande éclaire (Mouthe), herbe aux verrues (divers lieux), réchaire, récairiot.

Réchaire veut dire éclairer, projeter de la lumière.

Le suc jaune de cette plante est âcre et caustique; on l'emploie pour ronger les verrues, faire mûrir les panaris. La chélidoine bouillie, pilée et appliquée en cataplasme avec de l'eau-de-vie est un très bon résolutif.

Un morceau de la racine de cette plante est employé contre la météorisation des ruminants;

on l'introduit dans la bouche de l'animal. Pour préserver les bêtes de l'épizootie, on leur faisait autrefois un séton avec une bande de toile ou de corde trempée dans le jus de la chélidoine (Jura),

Elle était réputée pour guérir de la cécité ou tout au moins pour éclaircir la vue : on l'appelait aussi « herbe aux écrouelles ».

Chicorée.

Chicorée sauvage. Cichorium intybus (Lin.).

Daquet, touène-médi (Montbéliard), manchette du Bon-Dieu, quaivelâ (Bournois), coue d'aille (queue d'aigle), taupote, tapote, taquet, groin à porc (Champagnole, Les Fourgs), pied de porc (Bournois), kmaiquillou (Les Fourgs), pissenlit, pêtard, cramaillot, cramelia (Montbéliard), à cause de sa feuille dentelée.

Son nom de touène-midi (tourne-midi) vient de ce que cette plante, comme plusieurs autres paraît suivre le soleil en tournant vers lui ses fleurs épanouies.

Pour faire passer les dartres, il faut les laver, matin et soir, avec une décoction de cette plante.

Chiendent.

Froment chiendent. Triticum repens (Lin.).

Gromon, grémon (Salins), grimon (divers lieux), grumont (Clerval), bannetot (Mouthier), pétive (Saint-Claude), herbe coupante (Mouthe).

Etymologie de gromon : Gramen, gazon, vieux français grame.

La racine du chiendent est longue, rampante, on en fait des confitures. On la mettait autrefois au fond du couloir à filtrer le lait, dans les fromageries du Haut-Jura.

Les infusions de racine de chiendent guérissent à peu près toutes les maladies.

Cette plante est un des fléaux de la culture ; on prend beaucoup de soin pour l'arracher. Dans le Jura, dégrimoner c'est l'arracher avec la main. On dit qu'à l'extrémité de la dernière racine, il y a un bouton d'or, d'autres disent un diamant. C'est pour engager à extirper complètement cette herbe mauvaise; sous une autre forme, c'est le sujet de la fable : *Le laboureur et le trésor*.

Chou.

1° Chou cultivé. Brassica oleracea (Lin.).

Chô (Vercel), tsô (Salins), tscheu (Plancher-les-Mines), tchô (Pont-de-Roide).

2° Chou cabus. Brassica capitata (De Cand.).

Cobou (Montbéliard), coboulai (Plancher-les-Mines), chou pommé, chô, tchô, tcheu (Plancher-les-Mines).

Cabus, vient du latin caput, tête. Cette espèce est la plus commune en Comté où elle est cultivée dans les champs et les jardins potagers.

On sème les choux au printemps, on les butte ou rechausse plusieurs fois avant leur maturité. Coboulai (Montbéliard), cobouler, recouboulai signifient planter et butter les choux.

On cueille les choux de septembre jusqu'à la fin d'octobre ; on leur laisse une petite partie de leur tige et la souche avec les racines restent dans la terre; cette partie s'appelle trognon, trô de chô (Vercel), trô (Montbéliard), tro (Salins), tremé, trumé, mâcle de chou (Jura).

Sur ces souches et ces trognons, il repousse des feuilles, des rejets en forme de petit chou ; on les appelle brocolis brondes, brondons ; ils ressemblent aux choux de Bruxelles. On arrache ces pousses à la fin de l'automne et on en fait de la soupe en hiver, Le brocoli violet se mange aussi à la dernière saison, mais quand la gelée a passé dessus. Ce petit chou est le chou vesseu, le tcho vassu (Bournois).

Au figuré, « trognon de chou » se dit d'un petit homme : mon petit trognon, mon petit chou, sont des termes d'amitié qui viennent peut-être de ce que le chou est un très savoureux comestible.

Kaibesou désigne un mauvais chou, celui qui n'a pas pommé (Bournois).

Le feuthion (de fustis, bâton) est le chou qui monte au lieu de pommer.

C'est avec le chou cabus qu'on fait la chou-

croute. Ce nom qui a gardé son caractère germanique est comme on le sait une déformation du mot allemand sauer kraut, chou aigre (dans le patois de Bournois, *surcroute*).

On fait la choucroute à la fin de l'automne. Avec un couteau spécial, on hache les choux et on les met dans un tonneau avec un peu de sel, et quelquefois du genièvre et on les laisse fermenter.

3º Chou frisé. Brassica bullata (De Cand.).

Chou de Milan, chou rouge.

On mange les choux rouges en salade ou confits ; quelques personnes croient qu'ils sont plus nourrissants que les autres espèces.

4º Chou-fleur. Brassica botrytis (De Cand.).

Avant l'épanouissement des fleurs, les pédoncules forment une masse grenue, blanche et charnue qui est recherchée comme légume.

Dans le midi et en Italie, on cultive les brocolis qui sont plus grands que les variétés communes. Ils sont blancs, violets et jaunes, on ne peut pas les confondre avec ceux qui chez nous poussent sur les trognons.

5º Chou-gras.

En Franche-Comté, on donne souvent, mais improprement, le nom de chou-gras, auvoiseu (Salins), grastcheu (Plancher-les-Mines) à plusieurs espèces de *patience* (rumex) dont les veines

ou nervures dorsales sont épaisses et douces. Telles sont les patiences oseille, crépue, et des jardins, la patience des fossés, à feuilles obtuses, la bette, l'arroche des jardins, le chou gourmand, tchô lotchu (Montbéliard), couraillon, cœur de chou.

Les choux ordinaires doivent être semés le jour de la Saint-Joseph (19 mars), les uns disent le jeudi, d'autres le vendredi saint (Grand'-Combe), et replantés le premier vendredi de juin.

Quand las chôs passant lai souet (haie de sepes)
Lou vigneron meurt de souet (soif).

C'est-à-dire que les grandes pluies qui font pousser les choux ne valent rien pour la vigne.

Si l'on veut avoir des choux de belle venue et en quantité, il faut semer la graine, le vendredi saint.

Pour que les choux viennent bien, il faut que les femmes leur fassent voir sept fois leur derrière (en les plantant, en les sarclant, en les repiquant, etc.).

Quand un chou repiqué vient à fleurir au lieu de pommer, c'est signe de malheur.

—

Février, février, si tu gèles,
T'engèleras mes tchiôs !

—

A Pâques, on chante :

Alleluia.
Les choux sont gras....
Quand on y met du lâ.

—

Juillet et août
Ni femme, ni chou.

C'est un précepte d'hygiène.

—

A lai Saint Renobâ (Renobert, 24 octobre)
Las chos ai laiba (à couvert, à l'abri).

—

Quand c'est au bas du cou
Tant vaut la rave que le chou.

—

Devinette : Turlu qui branle et qui n'a qu'une jambe.

—

Sobriquet : On dit les tsouliers de Loulle (amateurs de choux (Jura).

Ciboule. Ail civette. Allium schœnaprasum (Lin.).

Ciboulette, ciboulotte, cive ; brelè (Mouthe), civette, pourette (Besançon, Arbois), porette (Saint-Claude), rutsinê (Bois-d'Amont), breulais (Les Fourgs), bretellet (Mouthier), bourotte (Montbéliard), herbe au canard, bretale (Marigny), brotelle (Montbéliard), bretalai

(Vercel), retchina (Jura), bretoulès (Salins).

Pourette vient du vieux français porrel, du latin porellus, diminutif de porrus, porreau, petit poireau.

On cultive pour la cuisine la ciboule qui donne un goût agréable à certains aliments.

Proverbe : *Marchand de ciboules se connaît en ognons.*

Ciguë. Conium maculatum (Lin.).

Cige (Mouthier), grande ciguë, ciguë commune, cocue (Haute-Saône), coucue (montagne), cue-cue (Champagnole), ciguë maculée ou officinale.

Ethuse petite ciguë. Æthusa cynapium (Lin.).

Faux-persil, ciguë des jardins.

La ressemblance de cette plante vénéneuse avec le persil est si grande qu'elle donne lieu à de fatales et fréquentes méprises, surtout quand l' « éthuse » n'est pas fleurie.

Œnanthe aquatique. Phellandrium aquaticum (Lin.).

Fenouil, mille-feuille aquatique.

Cette plante est très vénéneuse.

Citronelle.

Armoise aurone. Artemisia abrotanum (Lin.).

Garderobe, aurone des jardins.

On la cultive dans les jardins comme plante d'agrément à cause de son odeur de citron camphré. Cette odeur éloigne les insectes nuisibles à la conservation du linge et des vêtements. La citronelle peut servir pour la fabrication d'une bière aromatique.

Clématite.

Clématite des haies. Clematis nitalba (Lin.).

Herbe aux gueux (divers lieux), fumerotte, fumaille (Jura), fumerot, bois à la vieille (de vitalba), bois à la vigne, bô-femerot (Montbéliard, Villefranche, Gy), bos fumant (Vosges), trenâ (Plancher-les-Mines), yayot (Salins), veille, véïe (Montbéliard), vélie (Maîche, Charquemont), veillie (Clerval), vouaille (Arbois), vélin, veiyin (Vercel), voueille, vivi, vifraye (Saint-Claude), voibliu, (Maîche), vélier, vélù (Montbéliard), véhier, eveuillie (environs de Besançon); vigne blanche, eveuillot (Les Fourgs), eveuillée (Gy).

Cette plante, comme on le voit, est une de celles qui ont le plus de noms.

« Vigne blanche » est la traduction exacte de vitalba. « Vieille » et ses similaires sont une cor-

ruption et une déformation de *vitis* (vigne) *vitis alba*. En outre vehier, vélier se disent également d'une espècede vigne sauvage, à tige flexible et sarmenteuse, qu'on emploie pour lier des branches ou une plante à un arbre. On donne ces noms de *veïe*, *véhi*, *viéille* aussi au liseron, en général à toute espèce de plantes grimpantes.

« Traina » signifie qui se traîne, qui s'accroche aux plantes voisines comme fait la clématite. Littré explique ainsi qu'il suit le nom de « herbe aux gueux » : on prétend que les mendiants s'en servent pour simuler des ulcères artificiels dont ils se débarrassent facilement au moyen de quelques lotions rafraîchissantes. En effet, l'écorce et les feuilles fraîches de la clématite pilées et appliquées sur la peau produisent des rougeurs et de légères ulcérations.

C'est sans doute cette plante que les gueux de Bretigney (près de Baume-les-Dames) utilisaient pour attirer la commisération publique (1).

La clématite a une très grande souplesse et avec ses tiges on fait des liens, des paniers grossiers ou *charpignes*.

(1) Voir notre Blason populaire, p. 65.

Colchique.

Colchique d'automne. Colchicum autumnale (Lin.).

Veilleuse (divers lieux), veuillotte, veillotte (Les Fourgs), veillette, voyotte (Saint-Claude), vailleta, (Jura), vachotte, (Haute-Saône), voillenotte, noillotte (Montbéliard) levrotte, leuvretet (Maîche), lôvrotte (Clerval), leugrette (Champagnole), mage (Marchaux), crève-poule (Rougemont), alouvotte (Plancher-les-Mines), tue-chien, mortaux-poules (Mouthe), cocoue-(Bournois), pouchelot (Montbéliard), pipi légrue (Mouthier).

Le fruit est appelé nonotte, coille de chien.

Les noms de veilleuse, voillotte ou autres semblables sont donnés au colchique à raison de ses fleurs de couleur lilas, qui ont la forme d'une flamme.

Lovrotte, alouvotte, louvretet viennent de *lovre*, la veillée, *lovrai*, aller à la veillée. Dans la Haute-Saône, les « louvres » sont les veillées du soir en commun. Et le colchique qui fleurit à l'entrée de l'hiver indique l'approche de la veillée.

Etymologie : latin *lucubrare*, veiller pour travailler.

Leugretet, leugrette sont des déformations du mot leuvrotte, lovrotte.

Aux Fourgs, le colchique est nommé « leugretet du darritin » (de l'automne) et pouroteau en raison de ses feuilles d'un beau vert, lancéolées, comme celles du poireau.

Si l'on détourne les feuilles du colchique on aperçoit un petit fruit conique dans lequel sont renfermées les graines, qui s'ouvrent vers le commencement de juillet.

Ces graines sont un violent poison.

Le nom de « pouchelot » est donné au colchique quand il a des feuilles et des fruits au printemps.

On fait bouillir la racine, la bulbe (nonotte) et on se sert de son eau pour teindre les œufs de Pâques.

Pour se débarrasser d'un chien, il suffit de lui faire avaler une bulbe de colchique.

On dit communément à la première apparition de cette plante :

« Les poitrinaires peuvent s'apprêter, voici les voillottes qui se montrent » (Gray).

C'est par excellence la fleur d'automne.

Colza.

Cameline cultivée. Camelina sativa (Crantz).

Quaimeline (Vercel, Bournois).

On cultive cette plante pour l'huile de ses graines qu'on appelle parfois improprement : *huile de camomille.*

Dans certains villages, on se sert de cette expression méprisante : « quelle cameline! » pour dire une chose de peu de valeur. C'est peut-être pour « camelotte ».

On donne souvent au colza le nom de navette, nivette, naiveto, neveto.

Compagnon blanc.

Lychnide dioïque. Lychnis dioïca (Lin.).

Robinet.

La lychnide à fleurs rouges et celle à fleurs doubles (celle-ci cultivée) sont nommées compagnons rouges, ivrognes et jolis garçons.

Quand on dit ironiquement : « voilà un joli garçon! », on désigne un homme qui s'est enivré.

Concombre.

Concombre cultivé. Cucumis sativus (Lin.).

Courcombre (Montbéliard), courconde, concombre sauvage, coucombre (Haute-Saône), cocombre, fruit de Saint-Georges.

Les Portugais lui donnent ce dernier nom « *pipinos di santo Georgio* ».

On emploie la pulpe nouvelle du concombre à confectionner une pommade qui adoucit la peau et en fait disparaître les efflorescences. Appliqué sur les dartres, le suc du concombre diminue les démangeaisons par sa fraîcheur et ses qualités émollientes.

Consoude.

Consoude officinale. Symphitum officinale (Lin.).

Seço, grande consoude, suço.

Ses fleurs sont d'un blanc jaunâtre. Les enfants les sucent, parce qu'elles contiennent un peu de liquide sucré.

La consoude passait autrefois pour vulnéraire. On mange ses feuilles tendres comme les épinards, et ses jeunes pousses buttées avec de la bonne terre peuvent jusqu'à un certain point remplacer les asperges.

On dit en Comté « qu'il faut manger de la racine de grande consoude pour guérir les hernies ».

Corbeille d'or.

Alysson à calice persistant. Alyssum saxatile (Lin.).

On cultive cette plante sous le nom de « corbeille dorée ».

L'alysson des rochers est appelé « l'herbe aux fous ».

Courge ou potiron.

Cosse (Montbéliard), coùsse (Arbois), casse (Haute-Saône), cotte (Broye-les-Pesmes), couêtra (Jura), quétra, calebasse (Clerval), coutche (Gy),

casse (Haute-Saône), goudge, gouge (Bournois) (Rougemont), pâturon, coudic (Chaussin, Jura), couèdre, poturon (Montbéliard).

Dans le vieux français, le mot cosse a le double sens de potiron et de tête.

Les grains ou pépins de cette plante se nomment pipions (Jura).

La chair de la courge est ferme et peu savoureuse ; on en fait des potages rafraîchissants avec du lait; coupée en morceaux et desséchée, elle donne au bouillon une couleur brun-doré.

On appelle « cadran » l'espèce de rondelle d'un brun jaunâtre à laquelle la queue est attachée. Dans le melon c'est la partie la plus délicate, la plus estimée.

Une plantation de citrouilles est appelée cossie (Montbéliard).

On nomme ironiquement cossots, grosses têtes, les mangeurs de citrouilles ; ces noms sont appliqués aux habitants de divers villages.

Les béliers qui se battent à coups de tête, « se cossent ».

On dit communément : « Celui qui prend une cosse, le diable en rit ». Ce n'est rien, c'est de l'eau.

Sobriquets : Les cossâs de Saint-Hilaire, des Ecouvottes (Doubs), les cossés de Byans (Haute-Saône).

On appelle ainsi les habitants de Byans parce qu'ils ont, un jour, tiré des coups de fusil sur une citrouille creuse dans laquelle un farceur avait placé une bougie allumée : ils croyaient à une apparition diabolique.

Couronne impériale.

Fritillaire impériale. Fritillaria imperialis (Lin.).

Cuchetet (Mouthier).

Le miel récolté sur ses grandes fleurs pendantes, de couleur orangée, est un violent émétique.

Cresson.

Cresson officinal. Sisymbrium nasturtium (Lin.).

Cresson de fontaine, biône, miguet bian (Montbéliard), crechon (Plancher-les-Mines).

Omnibus sit notum
Que cresson signifie,
Purgat stomachum
Et vuyde la vecye
Donat appetitum
Et les reins mundifie.
(1505, Eug. Rolland, Flore).

Pour avoir de belles dents, il faut les frotter avec du cresson de fontaine.

Tout le monde sait que le cresson est « la santé du corps ». Il est, comme le poireau, un bon expectorant.

Le *cresson sauvage* ou panais d'eau, faiva (Tallans) est une plante aquatique qui ressemble au cresson, mais n'est pas comestible.

Une autre espèce, le cresson des vignes ou cresson alénois : cardamine velu, qu'on appelle encore passerage, est employé comme condiment dans la salade. On prétend qu'un pied de passerage mis dans un lit en fait disparaître les puces.

Crête de coq.

Rhinanthe crête de coq. Rhinanthus crista-galli (Lin.).

Tateri (Les Fourgs), tatrie (Mouthe, Salins), taterié (Vercel), tatrié, tacherie (Plancher-les-Mines, Champagne, Maîche), tarterie, tartamige (Saint-Claude), terterie, tertère, tachureux, cocriste, pédiculaire des prés.

Cette plante est un parasite des graminées; elle indique un champ ruiné.

Crin végétal.

Landre (Plancher-les-Mines).

Il est formé de graminées desséchées.

Croix-de-Malte.

Lychnide de Chalcédoine. Lychnis Chalcedonica (Lin.).

Croix de Jérusalem.

On cultive cette espèce dans les jardins comme plante d'agrément.

Cumin. Carum carvi (Lin.).

Sisot (Bournois, Montbéliard), cillot, chiza (Maîche), sillet (Mouthier), siet (Mouthe, Les Fourgs), siot (Vercel), céliat, fénu (Marigny), chari (Saint-Claude), quemin (Haute-Saône).

On emploie les graines de cumin dans les saucisses et dans la charcuterie de la montagne. Elles sont stomachiques et carminatives; on fait des infusions de cumin pour les vers.

Cuscute. Cuscuta (Lin.).

Fil (Divers lieux), feu, fi à l'aille (Mouthe, Vercel), ratsa (Salin), léyon (Pontarlier), raitche (Montbéliard), ratche (Bournois), roche (Vercel, Saint-Claude), djairguerie, djurgeri, teigne (divers lieux).

« Djairguerie » vient du vieux français jarguerie, ivraie, et *feu* indique que les plantes sur lesquelles la cuscute s'enroule sont anéanties, brûlées comme par le feu. En effet, la cuscute cause de graves dommages aux récoltes ; elle atrophie et dessèche les plantes, c'est réellement une ivraie. On est obligé de la sarcler avec soin et quand elle envahit un champ de lin, le meilleur est d'arracher et de brûler immédiatement le tout.

Le suc frais de la cuscute est employé contre les extinctions de voix et le crachement de sang ; il est usité comme purgatif. La poudre sèche de cuscute hâte la cicatrisation des plaies.

Cyclamen. Cyclamen europœum (Lin.).

Pain de pourceau, cornette de sœur (Mouthier).

Le nom de cornette de sœur lui est peut-être donné à cause de la forme de ses fleurs ou de sa racine tuberculeuse arrondie, noirâtre en dehors, blanche en dedans.

Les porcs sont très friands de cette plante. C'est un violent purgatif.

Dahlia.

Dalia (moyenne montagne), délia (Mouthier).

On peut se servir, croit-on, des tubercules du dahlia pour engraisser la volaille.

Dame d'onze heures.
Ornithogale en ombelle. Ornithogalum umbellatum (Lin.).

Belle d'onze heures.

C'est une plante d'ornement.

Damotte.

Daimotte (Montbéliard).

Damotte est le diminutif de dame. On donne le nom de damotte aux plantes petites, jolies

dans leur forme ou dans leurs couleurs. Ainsi toutes les orchidées à grandes fleurs, le colchique d'automne, le gouet commun sont des « damottes ». On appelle aussi cette dernière plante « monsieur ».

Datura. Datura stramonium (Lin.).

Stramoine, pomme épineuse, herbe des magiciens, herbe magique, herbe au diable, amboussou (entonnoir, Mouthier).

Si, avec la stramoine, on frotte les sourcils d'une personne, celle-ci verra devant elle un grand entonnoir (amboussou), un tourbillon où l'eau s'engouffre. Saisie d'effroi, elle tournera sur elle-même à la même place pour ne pas tomber dans cet abîme.

Si l'on se pique avec les pointes de son fruit, on reculera quand on croira avancer.

Sur la frontière suisse, maint berger affirme que si quelqu'un trace avec le datura un cercle sur la terre, la personne qui se trouve dans ce cercle ne pourra en sortir qu'avec la permission de celui qui l'a tracé.

Diclytra spectabilis.

Cœur de Marie (Mouthe, Mouthier).

C'est une plante d'ornement.

Digitale. Digitalis (Lin.).

Deillou (Mouthier), doillie (Plancher-les-Mines), dé de la Vierge.

Sa forme est celle d'un doigt ou d'un dé. De là son nom. Dans d'autres pays on l'appelle « gant de la Vierge ».

On dit qu'un cataplasme de digitale sur la poitrine guérit ou arrête les battements de cœur.

Douce-amère. Solanum dulcamara (Lin.).

Morelle douce-amère, vigne vierge, vigne de Judée.

Doucette. Locusta olitoria (Lin.).

Mâche commune, mâche-doucette, bourcette, choulette, choulotte, graissotte, junelotte, ouroillotte (Gy), tévotte, poumotte (Arbois), pomache (Jura), pommette, oreille de rate (Saint-Claude), douçotte (Clerval).

Douve.

1° Renoncule langue. — Ranonculus lingua (Lin.).

Grande douve, herbe de feu.

2° Renoncule flammette. — Ranonculus flammila (Lin.).

Petite douve, dôrve (Montbéliard).

Ses fleurs sont âcres et dangereuses pour le bétail. Ainsi, les animaux domestiques qui ont mangé des « douves » sont engourdis, étourdis, *endorvés* (Montbéliard), endourbés (Gray), de endourba, endorver (patois de Gray).

On dit au figuré qu'une personne est « endorvée » quand elle a des étourdissements, après avoir tourné longtemps sur place par exemple.

Dryade. — Dryas octopetala (Lin.).

Dryade à huit pétales. Thé du Mont-d'Or (Jougne, Vallon de Mouthe).

Cette plante fait partie du mélange de simples employés pour faire le thé suisse.

Ellébore.

1° Ellébore noire. — Helleborus niger (Lin.).
2° Ellébore fétide. — Helleborus fœtidus (Lin.).

Pied de griffon, pied de loup, fleur au loup, rage au loup, raidge à loup (Montbéliard), pau (pain) de loup (Salins), œil de bœuf (Maîche), pôson (pour poison), vreulon, machebre (Champagnole), aliborne, liborne (Arbois, Haute-Saône), rasse aux veaux (Mouthe), véraire, veraille (Jura), verloup du latin *veratrum* (Besançon), rose de noël, vérette, vereulo (Mièges), varaire (Les Fourgs), vraio, vrailou, varose, tue-loup.

Cette plante éloigne les mouches par son

odeur. On en attache daus ce but un bouquet aux poutres de l'étable pour assainir, croit-on, l'écurie.

Autrefois, des conscrits pour être réformés du service militaire, se faisaient, quand ils allaient passer au conseil de revision, des plaies artificielles aux pieds et aux jambes avec cette p lante.

Epervière.

1° Epervière des murs. — Hieratium murorum (Lin.).

Guérit tout (Mouthe).

2° Epervière piloselle. — Hieratium pilosella (Lin.).

Oreille de souris, piloselle, langue de berbis (Montbéliard).

La première qui croit sur les vieux murs, parmi les rochers a une vertu souveraine : elle guérit tous les maux surtout les blessures et les coupures. C'est un excellent remède contre les affections du poumon.

En Franche-Comté, on appelle encore arnica l'épervière piloselle ou la piloselle. D'après Pline, cette plante est une sorte de laitue sauvage. Elle passait pour éclaircir la vue de ceux qui en mangeaient. Aussi, on en faisait un collyre pour les yeux. On la recommandait aussi contre la jaunisse.

Epilobe. — Epilobium spicatum (Lin.).

Epilobe en épi, antonine, laurier de Saint-Antoine (Mouthe), herbe de Saint-Antoine, plumet (Les Fourgs).

Elle croît particulièrement dans les bois de taillis, sur les emplacements de fourneaux à charbon.

On mange ses racines et ses jeunes pousses ; on se sert aussi de ses feuilles pour la fabrication de la bière.

Quand les tiges de l'épilobe sont élevées, on dit que l'automne sera long.

Epinard. — Spinacia.

Epinard d'hiver, epenoche, epinant'zé (Mouthe).

Dans le vieux français, épinoche.

Sur les furoncles, abcès, ou panaris, il faut appliquer des cataplasmes d'épinards cuits.

Esparcette.
Onobrychis sativa (De Candolle).

Espaircette, sainfoin cultivé, aspercette (Mouthe).

Elle dure dix à douze ans dans les terres médiocres et plus longtemps dans les fonds de bonne terre. Les bestiaux en sont très friands.

Euphorbe. Euphorbia (Lin.).

Réveille-matin (divers lieux), ravoille-maitïn (Vercel), tire-lachau (Mouthe), herbe aux verrues, harbo o lo sarpa, au serpent (Salins), catapuce, caspuce (c'est une déformation de *catapucia*, l'autre nom de l'*Euphorbia Latyris*), lait au serpent (Saint-Claude, Mouthe).

Les euphorbes contiennent presque toutes un suc laiteux plus ou moins âcre et caustique qui les rend émétiques et purgatives.

Ce suc entre dans la confection du « miroir du diable ». C'est un amusement de berger qui se fait de la manière suivante : on prend une graminée qu'on plie en trois, de manière à former un petit triangle isoscèle. On le place dans sa bouche, sur la langue et on le retire en serrant légèrement les lèvres, de manière à ce que la salive remplisse le triangle en formant une membrane mince et transparente. Pour terminer, on casse une tige d'euphorbe et l'on pose délicatement la gouttelette qui en sort sur la membrane. Elle s'étend assez vite en produisant les couleurs de l'arc-en-ciel. Le secret pour confectionner ce miroir s'achète. Il est la spécialité de quelques bergers seulement.

Euphraise. Euphrasia officinalis (Lin.).

Tire-lait, tire-lochau (elle fait diminuer le lait

des vaches), yeux-de-rate (Saint-Claude), casse-lunettes (Mouthe).

L'apparition de cette plante annonce l'automne.

Faux-basilic. Saponaria ocymoïdes (Lin.).

Saponaire faux-basilic, chiri.

Faux-café. Lupinus albus.

Lupin blanc.

Ses graines réduites en farine servaient autrefois d'aliment. Avec cette farine, on faisait aussi des cataplasmes résolutifs. Aujourd'hui, on ne cultive plus le lupin que comme fourrage.

Fenouil. Fœniculum officinale (De Cand.).

Miscauli (Mouthier).

En Italie, on mange les feuilles du fenouil comme hors d'œuvre.

En distillant du marc de raisin, on met de l'anis, du fenouil et du coryandre dans l'alambic ; on obtient ainsi la liqueur qu'on appelle anis ; elle est très usitée en Franche-Comté ; jadis elle était plus répandue que l'absinthe.

Fétuque. Festuca elatior (Lin.).

Pillet (Mouthier).

C'est un bon fourrage.

Fève. Faba vulgaris (De Candolle).

Fovies (Jura), févet (Aumont), faisiolet sauvage (Mouthier), féverole.

On cultive la fève dans les champs; faiverie ou faveraie est un lieu planté de fèves.

On a l'habitude de mélanger une certaine quantité de fèves avec la farine de blé.

Dans le Jura, on cultive dans les jardins la grande fève appelée fève des marais, féverole, févo lombadie (fève lombarde) dont on mange les graines encore vertes, après en avoir enlevé les gousses.

Une boinée ou boinole est une corbeille ou banne d'osier remplie de fèves ordinaires (ou d'autres légumes cuits à l'étuvée).

Quand les fèves sont en fleurs,
Les fols sont en vigueur.

—

Fève fleurie, temps de folie.

Sobriquets. — On dit les Fovies d'Alièze (Jura), les chie-faves de Liévans (Haute-Saône).

Flouve Anthoxanthum odoratum (Lin).

Flouve odorante.

La flouve est un bon fourrage; elle a une odeur aromatique prononcée qui domine dans l'odeur de foin.

Elle est très commune partout jusque sur le sommet des montagnes.

Foin. Fenum ou fœnum.

C'est généralement au mois de juin qu'on fait les foins, et cette saison est nommée fenaison; C'est la première des « ovraines » (Bournois) ou grands ouvrages de l'année à la campagne.

Les faucheurs, seyoux, soyoux, soyeurs coupent l'herbe et la rejettent sur leur gauche en forme de gros boudin nommé ordon, andet, oidon. Autrefois, en Comté, la quantité de foin qu'un homme pouvait faucher dans un jour s'appelait soiture.

Pour faire sécher promptement l'herbe, on éparpille avec la pointe d'une fourche ces ordons et l'on en forme une couche d'égale épaisseur sur le champ; cela se nomme acota, acampoira (écarter). Si on craint la pluie, on met le foin en meules. Quand le foin est à moitié sec, qu'il a passé au soleil, on dit qu'il est amati (Jura), amoiti (Doubs).

Veillotte, boudzon (Jura), tcheyon (Montbéliard) ou tchieyon signifient un tas de foin ; plusieurs tas forment les vôlemonts ou grosses meules; la ruaie est le tas de foin sec prêt à être enlevé du pré. Ce sont les femmes et les enfants qui ramassent avec le fauchet ou râteau, raté, ratiaux toutes ces herbes : fenasses, fouenesses, foinasses (Maîche), foinesses (Vercel) pour les charger sur les voitures.

On appelle fondrée les jeunes herbes qui poussent au pied des anciennes.

Vahin, vouain, voyin sont les noms du regain : ou encore *reveillin*, foin d'automne.

Pour la consommation du bétail, il faut compter une voiture de foin par chaque pied de l'animal; ce qui reste est mis en botte ou bregon. Le foin embregené ne perd aucune de ses qualités.

Bochon, bouchon signifient une botte de foin ou de paille. C'était autrefois l'enseigne des aubergistes qui logeaient les voituriers, les grand-valliers, comme le genevrier était l'enseigne des aubergistes qui logeaient seulement les voyageurs, Plus tard une auberge était appelée simplement « un bouchon ». L'enseigne : On loge à pied et à cheval, est de date relativement récente.

Flieusin (Grand'Combe), fleusin (Vercel), fresan, cheusun (Montbéliard), fresin, fugin-pousse (Plancher-les-Mines) désignent la graine et la poussière de foin.

Les brousses, brossais sont les tiges de foin plus ou moins longues que le bétail laisse tomber de la crèche.

Autrefois, dans les prés et les pâtures on attachait un gros bouchon de foin à la corne des taureaux dangereux pour que les passants s'en éloignassent.

Saison de né (neige)
Saison de fan (Haute-montagne du Jura).

—

Si les mouches dansent en janvier,
Ménage le foin de tes greniers (Mouthe)

—

Janvier d'eau chiche
Fait le paysan riche

—

S'il ne pleut pas en janvier
Tu peux étayer ton grenier,

—

Si février est sec et chaud,
Garde du foin pour tes chevaux (Mouthe).

—

Quand il tonne en février
Il faut remonter les brousses au grenier.

C'est-à-dire que l'année sera mauvaise en foin ; il ne faut pas le gaspiller.

—

Si février n'est pas un peu froid,
Mars produit trop d'herbes dans les champs
(Mouthe).

—

S'il gèle le 25 mars,
Les prairies diminuent d'un quart.

—

La pluie de juin
Fait belle avoine et maigre foin.

—

S'il pleut aux Rogations,
Le 1er jour: il pleuvra pendant la foinaison
Le 2e jour : il pleuvra pendant la moisson
Le 3e jour: il pleuvra pendant la vendaison
(Mouthe).

—

A la Saint-Barnabé (16 juin)
La faux au pré.

—

Ai lai Saint-Médâ (8 juin)
Lai faulx au prâ

—

Un garçon de paille
Vaut une fille de foin

C'est-à-dire que les hommes valent toujours mieux que les femmes, quelle que soit leur situation.

—

Le mauvais foin saigne les chevaux, tond les moutons et tire (trait) les vaches.

—

Pendant les trois premiers jours de la nouvelle lune, on ne doit pas faucher. Le foin coupé et ramassé pendant ces trois jours tombe en poussière au grenier (Le Vernos).

—

La graine de foin grillée et appliquée dans un linge bien chaud autour du cou guérit les maux de gorge.

Humectée de vinaigre, elle guérit le mal de dents.

Fougère.

1° Polystie fougère mâle, 2° athyrie fougère femelle, 3° ptéri d'aigle, pteris aquilina, polypodium (Lin.).

Fouedjière (Montbéliard), foudgire (Plancher-les-Mines), barbe à Dieu (Les Fourgs), langue de serpent (Mouthier) foudsère (Salins).

On met des feuilles de fougère dans les berceaux des enfants pour les fortifier.

Le rhizôme de fougère mâle est vermifuge et ses propriétés ont jadis été en grande réputation particulièrement contre le ver solitaire.

On donne les racines comme nourriture aux porcs et les feuilles servent de litière.

Cette plante, cueillie par quelqu'un à jeun, en état de grâee et avant le lever du soleil, le jour de la Saint-Jean (24 juin), le préserve de tout maléfice et du sort qu'un sorcier pourrait jeter sur lui (Orgelet).

Pour guérir les plaies, il faut effeuiller de la fougère mâle on grande fougère qui n'a pas de graines sous les feuilles, en mettre une poignée dans une marmite bien sèche, fermer herméti-

quement et cuire sur un feu très doux jusqu'à ce que les feuilles transpirent, puis les appliquer chaudes sur les plaies deux ou trois fois par jour.

Fourmentaines.

Graminées, mauvaises herbes qui croissent dans les vignes (Arbois).

Fragon. — Ruscus aculeatus (Lin).

Fragon piquant, buis piquant, bois piquant, briseu, bruscut, petit houx, houx frelin.

La racine de cette plante est employée comme diurétique.

Fraisier. — Fragaria vesca (Lin).

Frasie (Vercel).

Le fruit :

Frâse (Plancher-les-Mines), frasa (Vercel), fraizè (Mouthe), moitelet, ampet (Mouthier), ampâ (Morteau).

Un gusset est un bouquet de fraises ou de cerises ou d'autres menus fruits.

« C'est une fraise dans un van », se dit comme d'une goutte d'eau dans la mer.

Les fraises mûrissent généralement à la Pentecôte.

—

Pentecôte
Trousse ta cote
Et va t'en aux fraises rouges,
Si tu n'en trouves pas.
Va voir si tes blés sont épiés ;
S'il ne le sont pas.
Va t'en pleurer au coin du feu.

—

A la Pentecôte
Fraises on goûte ;
A la Trinité
Fraises au panier.

—

Quand on a eu les pieds gelés, il faut cueillir les plus belles fraises, qu'on puisse trouver, les mettre dans ses souliers et marcher pendant un jour sans bas.

Frénoulet. — Laserpitium latifolium.

Fraigneau (Les Fourgs).

Sur sa souche, pousse un champignon estimé : la *pleurote* du laser, appelé également frénoulet (Mouthe).

Fuchsia. — Fuchsia.

Pendulette (Mouthier). — Fluxia (Clerval).

Les jeunes filles cultivent avec soin dans des pots cette plante dont les fleurs en rameaux pendants sont très jolies. Cependant, des ména-

gères n'aiment pas à voir un fuchsia à la maison, car s'il vient à périr, c'est signe de mort prochaine dans la famille.

Fumeterre. — Fumaria.

Fie-de-têrre, tchaissenotte (Montbéliard), bec d'oie, ivrogne.

Gaillet. — Galium (Lin.).

Galiot (Les Fourgs), rossou (Plancher-les-Mines), caille-lait (Saint-Claude), rabla (Champagnole).

Ses feuilles sont d'un vert foncé avec une teinte rousse : de là son nom de rossou.

Il a la propriété de faire cailler le lait.

Gazon.

On appelle gazon une herbe courte et menue provenant de différentes plantes : graminées, légumineuses, ou bien la terre qui est couverte de cette herbe.

Couenne (Montbéliard), gozon, vozo, vôson (Haute-Saône), poi-de-tsin (Salins), (poil de chien).

Etymologie : vieux français vuazon, du latin vaso, de l'ancien haut allemand waso, allemand moderne wasen.

Genêt. — Genista (Lin.).

Genêt couché, eparde, espargeole-parjale (Saint Claude), herbe à jaunir, espairgelle (Montbéliard), aspergelle (Maîche), genêtre (Haute-Saône), dgenêtre, espardzeulet (Les Fourgs), spargante (Champagnole), aspergel (Bournois), cocu (Mouthier) (à cause de sa couleur jaune), dzeneta, genètre (Clairegoutte).

On fait des balais avec le genêt. Les rameaux fleuris sont employés pour teindre en jaune.

Gentiane.

1° Gentiane jaune. Gentiana lutea (Lin.).

Grande gentiane, gentiane à caule (bonnet). Les enfants l'appellent la fleur dé et la mettent au bout de leur doigt, vanneriau (Les Fourgs), nunnun-gentienne (divers lieux), cartet sauvage (Mouthier).

Ce nom de vanneriau désigne spécialement les grandes tiges sèches qui restent longtemps debout sans tomber, on leur donne également le nom de nounous, nunnuns, parce que ces tiges creuses sont les meilleures pour faire des mirlitons, des « nunnuns » qui étaient jadis en grande faveur.

Les feuilles larges de la gentiane sont employées pour envelopper le beurre.

Coupée en morceaux et macérée dans l'eau à

une température égale, la racine fermente et donne par la distillation une eau-de-vie qui conserve l'odeur forte et le goût bizarre de la plante. Cette liqueur s'appelle gentiane; elle est tenue en grande estime dans nos montagnes. L'eau-de-vie de gentiane s'appelle giquian-net (Gilley), vannesiau (Les Fourgs).

Des rondelles de racine macérées dans du vin donnent une liqueur qui est un puissant tonique.

Avec une tige verte de gentiane, on fait un petit jouet : la clef de Saint-Jean.

Dans la montagne, on dit que quand les tiges sont hautes, c'est signe qu'il tombera beaucoup de neige en hiver (Mouthe).

2° Gentiane printanière. Gentiane verna (Lin.).

Gentiane sans tige, bonnet de curé (Saint-Claude), œil de chat (Les Fourgs), manchette à la Vierge (Mouthe).

Elle fleurit â la fonte de la neige.

Géranium. Geranium (Lin.).

Herbe à Robert, herbe puante, ronge poulot (Charquemont), herbe velours.

Pour les fluxions, on chauffe la plante qu'on applique sur la partie malade.

Les feuilles cuites employées comme cataplasme font tomber les petits poils du visage.

En Comté, les jeunes filles cultivent en pots, comme plante d'ornement, le *pelargonium*,

plante à laquelle elles donnent improprement le nom de géranium ; c'est leur fleur favorite avec le fuchsia. Aussi, dans les maisons où se rencontrent ces deux plantes, on dit qu'il y a des filles à marier.

Germandrée.

1° Germandrée des bois. Teucrium scorodonia (Lin.).

Sauge des bois.

2° Germandrée petit-chêne. Teucrium chamœdrys (Lin.).

Petit-chêne, jourmandie, djourmandie (Bournois), germandise (Saint-Claude).

3° Germandrée de montagne. Teucrium montanum (Lin.).

Pouillot, herbe aux puces, pouliot des montagnes, herbe aux pouilleux.

Elle a une odeur désagréable.

Gesse.

1° Gesse sans feuilles. Lathyrus aphaca (Lin.).

Pois de serpent, lusotte (Jura), tanotte (Saint-Claude.

2° Gesse chiche. Lathyrus cicera (Lin.).

Pois cornu, pois breton, jarosse. C'est un poison assez violent.

3° Gesse cultivée. Latyrus sativus (Lin.).

Pois de brebis.

4° Gesse hérissée. Lathyrus hirsutus (Lin.).

Peselot (Montbéliard), gesse des moissons.

5° Gesse à larges feuilles. Lathyrus latifolius (Lin.).

Poil du loup (Les Fourgs).

6° Gesse tubéreuse. Lathyrus tuberosus (Lin.).

7° Gesse luisante.

Lusotte (Jura), couqu'tet (Les Fourgs), passelot.

Les tubercules de la racine qu'on nomme anottes, ainottes, glands de terre, etanotzes et étanoires (Champagnole) sont comestibles; les enfants les recherchent avidement. Cette espèce de truffe est aussi très goûtée par les porcs. On fait cuire ces tubercules sous la cendre ou à l'eau. Ils se conservent en cave de l'automne au printemps.

Giroflée. Cheirantus cheiri (Lin.).

Giroflée violier, giroflée jaune, Saint-Georges (Bournois), violette jaune, violette de mai, carafée (Jura).

Son nom de *cheiranthus* (radical *main*) vient de ses siliques qui ont un peu la forme des doigts. C'est de cette forme que vient l'expression de « giroflée à cinq feuilles » pour signifier un soufflet.

Gleux. Typha latifolia (Lin.).

Marsette à larges feuilles, roseau de la passion, roseau des étangs, chandelle.

On n'utilise guère cette plante en Comté que pour couvrir des habitations rustiques.

Gourde. Cucurbita lagenaria (Lin.).

Calebasse commune.

On la cultive dans les vignes. Les vignerons se servent de l'écorce en guise de bouteille.

Pour donner une belle couleur aux gourdes, on les plonge dans la vendange pendant sa fermentation. La gourde contient de un à trois litres de liquide suivant sa grosseur.

Goutte de sang. Adonis aestivalis (Lin.).

Adonide d'été, adonide des blés, couleur de feu, renoncule des blés.

Ce nom lui vient de ses petites fleurs qui sont d'un rouge foncé.

Grassette. Pinguicula vulgaris (Lin.).

Grassette commune.

La plante est carnivore : les mouches se prennent dans la glu des feuilles.

La grassette est purgative et vénéneuse pour les moutons. Elle coagule le lait et empêche sa séparation en petit-lait et en crème.

Gratiole. Gratiola officinalis (Lin.).

Gratiole officinale, herbe au pauvre homme.

Cette plante était appelée autrefois Gratia Dei, Herba Dei. C'est un violent purgatif. On croit qu'elle formait la base du célèbre remède anti-goutteux connu sous le nom « d'eau médicinale. »

Gratteron. Galium aparine (Lin.).

Gaillet gratteron, glouteron, gliotiron, grippe, glatane, grappottes, liopottes, liapets, liéron, (Maîche), liétala, rançon (Clerval, Montbéliard), caille-lait, accrochant, grippe-tout, guettelo (Salins), revala, rebelle.

En Comté, gripper signifie accrocher.

Glouteron, gliotiron ont le sens de collant, s'attachant comme de la glu.

Gremil. Lithospermum officinale (Lin.).

Orveau (Jura), herbe aux perles, œil de perdrix, thé.

Grillon. Rhinanthus minor (Koch.).

Rhinanthe à petites fleurs, greillot (Besançon) greliot.

Quand la fleur est sèche, elle sonne comme un petit grelot.

Gru de murailles. Sedum dasyphyllum (Lin.).

Orpin à feuille épaisse.

Ce nom lui vient de ce que les feuilles ressemblent à des gruaux.

Gueule de loup. Antirrhinum majus (Lin.).

Muflier à grandes fleurs, mufle de veau, gueule de lion, langue de cerf, pépé (Mouthier),

Guimauve.

1° Guimauve officinale, Althœa officinalis (Lin).

Fromageot, froumegeot (Vercel), Goumo (Mouthier).

La racine, dépourvue de son écorce, est donnée aux enfants pour calmer la douleur de la dentition.

2° Guimauve passe-rose.

Rose trémière, passe-rose, rose en bâton.

Haricot.

1e Haricot commun, Phaseolus vulgaris (Lin.).

Faisiôle (Pont de Roide), faisiola (Vercel), fasiole, faivioule (Gy), faisioule, faisieulo, favioule, faveulô, faiviole (Montbéliard), favieule (Plancher-les-Mines), fuvieule, faviole (Saint-Claude), Trainotte.

« Faviole » et autres noms semblables viennent

du latin *phaseolus, fabiola*, petite fève ; c'est un diminutif du vieux français fabe, fève.

Le nom traînotte signifie qui traîne sur la terre. En effet, la tige de cette plante, longue de quinze à vingt décimètres, est trop faible pour se tenir droite ; alors, on lui donne un tuteur, une branche mince, élevée, qui la supporte. On l'appelle rame ou branche de haricots.

Les haricots verts avec leurs gousses sont nommés haricots en dos (comme les pois), ou en pausets. Ce dernier nom, synonyme de coffe, couffe, cosse, s'applique également aux pois et à la vesce.

« Chairé », désigne la tige sèche des haricots ou des pommes de terre, quand même les fruits ne sont pas récoltés.

Bainous (Haute-Saône) désigne les haricots cuits à l'eau qu'on mange à la poignée, comme les pois verts.

2° Haricot multiflore. Phaseolus multiflorus (De Candolle).

Haricot fleur, haricot d'Espagne, haricot à fleurs écarlates.

On cultive cette espèce comme plante d'ornement et ses graines sont aussi bonnes à manger que celles du haricot commun.

« Il ne faut pas, dit-on, que les haricots voient s'en aller celui qui les a plantés », c'est-à-dire qu'on doit les couvrir à peine de terre.

Les haricots plantés pendant les trois jours des Rogations seront drus et abondants en graines (Saint-Juan, Adam les Passavant).

Les haricots semés sous le signe de l'Ecrevisse « rament » davantage.

Des filles de Moutherot (Doubs) étant allées à la foire de Besançon, s'en furent dîner à l'auberge. Au milieu du repas, le garçon leur ayant demandé si elle voulaient des haricots, elles se consultèrent du regard, et comme ni l'une ni l'autre ne connaissaient ce mot, elles en demandèrent par curiosité pour savoir ce que c'était : « Çot das faivioules du Moutherot », dirent-elles en les voyant.

Les haricots sont très communs au Moutherot qui est le Soissons de la Franche-Comté.

On appelle les haricots les poissons de Chaumercenne (Haute-Saône), ou de Moutherot.

Herbe d'Allemagne.

Aristoloche clématite, aristolochia clematitis (Lin.).

Herbe d'Ollemigne (Montbéliard).

Herbe aux chats. Nepeta cataria (Lin.), ou **Herbe aux femmes.** (Voir Valériane).

Le nom d'herbe aux femmes n'est pas donné à cette plante, comme on pourrait le croire, par

allusion à la chatte métamorphosée en femme, mais parce qu'elle est emménagogue.

Les chats ont un goût très particulier pour cette herbe, ils se roulent dessus, la mordent et l'arrosent de leur urine. Elle leur produit le même effet que la valériane.

Herbe aux cors. Sedum acre (Lin.).

Orpin âcre, joubarbe àcre, guilles de rate à cause de sa forme.

On emploie son suc et sa pulpe pour amollir les cors et les durillons.

Contre l'inflammation des mamelles (mamite ou mastite), on fait cuire une poignée de sedum (guilles de rate) dans un demi-litre de vin blanc et on en frictionne les seins.

Herbe aux cuillères. Cochlearia officinalis (Lin.).

Cette plante est antiscorbutique ; son suc, dit-on, enlève les taches du visage.

Herbe à cent trous.

Le millepertuis (pertuis trou).

Herbe au diable. Tormentilla erecta (Lin.).

Tormentille dressée, herbe à l'effort.

En dehors de la Comté, on appelle cette plante mort du diable ou mort au diable.

Sprengel donne ce non de morsus diaboli à la scabieuse.

Dans Littré, l'herbe au diable est le datura stramonium, un violent poison.

Le nom « herbe à l'effort » vient de ce qu'elle passe pour guérir les hernies qu'on nomme efforts ou ruptures. Ce nom est donné également au Sceau de Salomon.

Herbe aux écus.

Lysimachia nummularia (Lin.).

Monnoyère, perce-bosse, favé, fava, fauve, à cause de sa couleur jaune (Plancher-les-Mines).

Herbe folle. Alopecurus agrestis (Lin.).

Vulpin des champs, queue de renard, coue de réna.

Les vignerons la nomment herbe folle, parce qu'elle est annuelle et meurt de bonne heure; ils ne la redoutent pas comme une mauvaise herbe.

Herbe à la sorcière.

Circée commune. Circœa lutetiana (Lin.).

Herbe de Saint-Etienne.

Cette plante était employée autrefois dans les enchantements; on la considérait comme résolutive et vulnéraire.

Herbe à la recule.

Herbe qui égare.

Plante mal déterminée. Quand on marche dessus dans les bois, on a beau connaître tous les sentiers, on s'égare.

Herbe aux mites.

Molène blattaire. Verbascum blattaria (Lin.).

Herbe aux poux. Pédiculaire (Lin.).
Dauphinelle staphisaigre. Delphinium staphisagria (Lin.).

Staphisaigre vient du grec staphis raisin et agria, sauvage.

Pour faire disparaître les poux, on réduit ses graines en poudre que l'on mélange avec du beurre pour obtenir une pommade.

Herbe aux puces, poivre d'eau.
Polygonum hydropiper.

Dans la Haute-Saône on donne ce nom au serpolet.

Herbe à polir. Equisetum hiemale (Lin.).

Prêle d'hiver, queue de cheval (Mouthe).

Ses tiges et ses rameaux sont très rudes. Aussi, les menuisiers et les tourneurs les utilisent pour polir le bois et les métaux.

Herbe à récurer.

1° Prêle des champs. Equisetum arvense (Lin.). 2° Charagne commune. Chara vulgaris (Lin.).

Chatene, chatoue, charcone (Plancher-les-Mines), queue de chat, coue-de-tchait (Montbéliard).

Herbe aux verrues.

Héliotrope d'Europe. Heliotropium Europœum (Lin.).

On l'appelait autrefois herbe aux écrouelles. On se servait de ses feuilles pour nettoyer les ulcères et calmer les inflammations.

On l'emploie aussi pour faire disparaître les verrues.

Hièble.

Sureau hièble. Sambucus ebulus (Lin.).

Hiébie (Haute-Saône), herbe à encre (Arbois), hîblou (Salins), ible (Vercel, Saint-Claude), hyoupe, hysrope (Clerval), eseul, seu (Mouthier), sauvoillot (Broye-les-Pesmes), hyebye (Montbéliard), petit sureau, sureau en herbe.

On dit que les meilleurs champs sont ceux où l'hièble pousse, parce que c'est une plante gourmande. Pour combattre le rachitisme, on baigne l'enfant dans l'eau où l'on a cuit des

hièbles, et on le couche sur les feuilles de cette plante ou sur la reine des bois.

Houblon.

Houblon grimpant. Humulus lupulus (Lin.).

Obion (Montbéliard), obron, vignasse (Mouthier).

Etymologie : vieux français oblon, oblonnière, champ planté de houblon.

Les cônes servent dans la fabrication de la bière.

Quelques personnes mangent les jeunes pousses de houblon comme des asperges.

Hysope.

Hysope officinal. Hysopus officinalis (Lin.).

Esope.

On en fait des infusions, comme de toutes les plantes aromatiques.

Iris.

1° Iris germanique. Iris germanica (Lin.).

Iris violet, flambe, glias, gleu (Arbois), ghias, hias (Haute-Saône), dia (Mouthe-Salins), gliole, diable, diadia, yai-yai (iris des toits) (Montbéliard), clé de mort, yâya (Clerval).

La racine, mise dans le linge, lui donne une odeur de violette fort agréable ; quelques ménagères en introduisent dans la lessive.

2° Iris faux-acore. Iris pseud'acorus (Lin.).

Glaïeul des marais, iris jaune.

Etymologie de gleu : gladiolus, petit glaive; on nomme aussi l'iris *couteau* à cause de la forme de ses feuilles. Voici la série hypothétique des transformations du nom du glaïeul : gladiolus, gladiole, gluyole, gliol, gliole.

Dans le vieux français, nous trouvons les formes glai, glaiaire, glaiolai, glius, glau, glaye, pour glayeul.

Les paysans emploient cette plante dans les cas d'hydropisie et de diarrhée.

Ivraie.

Ivraie enivrante. Lolium temulentum (Lin.).

Leu (Salins, Vercel, Clerval, Mandeure), lû, leul, liu, lé (Bournois), illu, lai, droue (Haute-Saône).

Etymologie : *Leul, lui* sont formés directement de lolium, ce dernier nom désigne l'ivraie dans Virgile : *infelix lolium...*

Quant à l'ivraie, ce nom vient du latin *ebriaca* (dérivé de ebrius, ivre, à cause de l'ivresse ou plutôt de la torpeur que cause l'ivraie). Les graines de cette plante sont en effet vénéneuses, narcotiques ; quand elles sont en certaine quantité dans la farine de froment, le pain peut occasionner des étourdissements, des maux de

tête et une sorte d'assoupissement un peu semblable à l'ivresse.

On dit que l'ivraie mélangée au pain donne le « brûle-cou ».

Jacée.

Centaurée jacée. Centaurea jacea (Lin.).

Machaule, machiaule, meussiaule.
Larni (Mouthier).

Jonc. Juncus glaucus (De Candolle).

Jonc glauque, jonc des jardiniers.

Djondjiere, jargière, désignent un faisceau de joncs; les enfants, après les avoir cordés, les attachent sous les bras, pour apprendre à nager, parce que ces *jargières* ont la propriété du liège.

On emploie le jonc comme liens, soit pour palisser les arbres, soit pour attacher les plantes à leurs tuteurs. On en fait des fonds de chaises, des corbeilles, des nattes. On cultive aussi cette plante dans les jardins.

On dit que lorsqu'on marche sur des joncs et qu'on les pend en croix à la cheminée, ils ont la propriété de guérir le mal blanc, les aphtes et le muguet.

Proverbe :

A l'Ascension, la belle sur le jonc,
La laide sur le tronc.

Joubarbe.

Joubarbe des toits. Sempervivum tectorum (Lin.).

Herbe aux coupures, herbe ai lai côpeures (Mandeure). Ouillie, herbe à deux feuilles, minon (Mouthier), herbe noire, oï (Plancher-les-Mines), ouié (Rougemont), ouillie, oyotte cagrun (Maîche), reprise (Mouthe, Mandeure).

Etymologie : jovis barba, dans Pline.

Le nom d'herbe à deux feuilles lui est donné, parce que les feuilles de la base forment une couronne et celles de la tige sont éparses.

La joubarbe a un suc rafraîchissant; on s'en sert contre les hémorroïdes ; les feuilles écrasées sont employées comme émollientes sur les cors et les coupures.

Julienne.

Julienne des dames. Hesperis matronalis (De Cand.).

Beurée, damas, cassolette, arragon, bouton d'argent, giroflée musquée, girarde, coquardeau.

La julienne des jardins est appelée girarde.

Jusquiame.

Jusquiame noire. — Hyoscyamus niger (Lin.).

Jaunisse (Mouthier).

C'est une opinion assez répandue encore dans

nos campagnes que la carie des dents est occasionnée par un petit ver ; pour s'en débarrasser on se contente de faire des fumigations de jusquiame ou encore on brûle les graines de cette plante sur des charbons et on respire la fumée par la bouche ouverte ; après quelques moments, on voit les vers qui tombent !!!

Laîches. Carex.

Loches (Clerval), louches, livèches, laitses Salins) latches (Mandeure), poil de chien, boud'to (Les Fourgs), hivèches, maître d'eau, feseli, géseli.

En Franche-Comté, on compte environ soixante espèces de laiches.

Leurs racines sont très utiles pour consolider les terrains en pente, prévenir leur érosion par les grandes pluies, affermir les chaussées, former les tourbières, arrêter et fixer les sables. Elles donnent un mauvais fourrage.

Laitron. Laitron des lieux cultivés. — Sonchus oleraceus (Lin.).

Lâchotte, lasotte, largeotte (Saint-Claude), lache, laisotte (Montbéliard), lôrdjotte (Bournois), lachet (Mouthier), laucasson (Jura), armoise (Champagnole), laitson (Salins).

Etymologie : vieux français, lacheron, laicteron, de lac, lait. C'est une espèce de chicorée

très appréciée par le bétail et surtout par les lapins.

Laitue.

Laitue cultivée. — Lactuca sativa (Lin.).

Coudaie (Bournois), couday, têtue (Mouthe), tchicon (Haute-Saône).

La laitue, la bourrache, l'oseille, le pourpier, le nénuphar, le concombre étaient distillés et leurs eaux appelées froides passaient pour rafraîchissantes dans les fièvres et les inflammations.

Langue de cerf.

Scolopendre offinale. — Scolopendrium officinale (De Cand.).

Autrefois, elle était regardée comme vulnéraire. Les enfants fument les feuilles de cette espèce de fougère.

Langue de chien.

Cynoglosse officinale. — Cynoglossum officinale (Lin.).

Langue de berbis (brebis) c'est la piloselle.

Langue de serpent.

Ophioglosse commune. — Ophioglossum vulgatum (Lin.).

Herbe sans couture. — Laurier leuri (Haute-Saône.)

Lavande.

Lavande commune. — Lavandula spica (Lin.).

Savon (Mouthier).

C'est un bon remède pour les extinctions de voix. On place cette plante odoriférante dans les armoires, parce que son odeur chasse les mites et les teignes qui attaquent les habits.

Légumes.

On nomme légumes toutes les plantes potagères employées comme aliments : navets, raves, poireaux, carottes, épinards, oseille, artichauts, asperges, etc..

Le courti, coiti, curti, queutchi, est le jardin où l'on cultive les légumes ; ce nom vient du vieux français curtil, jardin potager.

La couffe, coffe, cofieu (Haute-Saône), écoffe, écoufe, coufle, côffe (Jura), coffot (Les Fourgs), cosse est la gousse ou l'enveloppe des pois, des haricots, des fèves, on l'appelle aussi dos et dosse, deuche, surtout l'enveloppe des haricots. Les pois et les haricots « en dos » sont les pois et les haricots « mange tout ».

Le *carré* est un espace assez limité du jardin potager où l'on sème une seule espèce de légumes : un carré d'oignons, un carré d'oseille.

Le sévu, la saveu (Bournois) saveur se dit

principalement des choux, des carottes et des navets qu'on met dans le pot au feu.

Tous les légumes en général sont du *jardinage* c'est l'expression déjà employée par Olivier de Serres. A Lons-le-Saunier, on dit *hortelage* ou *hortolage*, du latin (hortus).

Quand on donne à quelqu'un de la graine nouvelle avant d'avoir semé la sienne, on donne sa chance; on perd ses fruits de même si l'on ne récolte pas soi-même les premiers fruits d'un arbre qu'on a planté ou greffé (Montbéliard).

Lentilles.

1° Ers lentille. — Ervum lens (Lin.).

Nenteuilles (Salins), nentilles, netilles (Montbéliard), neteilles (Bournois), netaillas (Vercel), natillets (Mouthier).

Pendant longtemps, on a dit *nentilles* pour *lentilles*.

On sème en Comté deux variétés de lentilles, l'une plus productive à graines petites d'un brun rougeâtre ; l'autre à graines plus grosses, plus pâles ; les dernières étant plus douces sont préférées pour l'alimentation. Les premières sont particulières à la montagne.

Les enfants s'amusent à dire sept fois de suite sans respirer (sans débégailler) : lentille freguille, lentille freguille. Celui qui respire avant

d'avoir fini reçoit sept coups de poing dans le dos (Bournois).

Une personne « lentillée » est celle qui a des taches des rousseurs au visage et aux mains. Dans le vieux français, lentilleu signifiait taché de rousseurs.

Il n'y a pas de belle fille
Sans lentille ;
Pas de beau garçon
Sans bouton.

On raconte que sept habitants d'Ecot (Doubs) s'en furent un soir se baigner dans un champ de lentilles. La rosée abondante remplaçait l'eau d'une rivière absente.

2° Lenticule mineure. — Lemna minor (Lin.). Lentille d'eau, lentille des marais.

Lierre terrestre.

Gléchome. Glechoma hederacea (Lin.).

Rondotte, rondetot (Mouthier), agelle (Haute-Saône), anselle, aidgièle (Montbéliard), aidgiaule, tarétrou (Mouthier, Salins), tenrêtre (Clerval), tairétre (Pont-de-Roide), terette (Saint-Claude), tanrère (Vesoul), torrêtre, tarrêtre (Arbois, Mandeure), tarretrüe (Plancher-les-Mines).

Edgieule, aidgièle signifient le lierre qui croît dans les haies. Les noms tanrètre et autres

semblables sont une déformation du latin terrestris.

Si, au premier février, le lierre a de belles graines, c'est bon signe pour la vigne. Si les grains gros et petits sont mélangés, c'est signe que les raisins fileront quand la vigne fleurira.

Un proverbe dit : « Quand le tanrètre est bien en fruit, la vendange donnera du clair », c'est-à-dire sera abondante.

L'infusion de lierre terrestre est très usitée pour guérir le rhume et diverses affections de la poitrine. On fait souvent des cataplasmes avec cette plante trempée dans du vinaigre, et on les applique sur les cors aux pieds.

Lin.

Lin cultivé. Linum usitatissimum (Lin.).

Fi pour fil.

En Comté, on cultive le lin comme le chanvre, mais en moins grande quantité. On le récolte de la même manière et on lui fait subir les mêmes préparations, excepté le teillage, parce qu'il est trop mince.

Le lin donne un fil très beau et on en fait du linge fin très estimé.

Les graines du lin sont mucilagineuses, et émollientes; ses tourteaux servent à engraisser les bestiaux.

Proverbe :

Quand mars, bien mouillé sera,
Bien du lin il te donnera. (Mouthe).

Pour chasser un corps étranger, un *chenil*, dans l'œil, on écarte la paupière inférieure et on introduit dans la cavité une graine de lin. On tient l'œil fermé pendant un moment, la graine entraîne le corpuscule.

Linaigrette.

Linaigrette à larges feuilles. Eriophorum polystachium (Lin.).

Lin des marais, herbe à coton, couteni (Plancher-les-Mines).

Autrefois, ses feuilles étaient employées contre la diarrhée. On fait des matelas avec ses fruits, petites houppes cotonneuses.

Linaire. Linaria (De Candolle).

Velvote, réveille-matin (Mouthier), oiselot (Montbéliard).

On compare la fleur à un oiseau, d'où le nom oiselot. On utilise ses fleurs pour obtenir une couleur jaune. Cette plante est amère, elle passe pour purgative et diurétique.

Quand on veut se lever matin, il faut mettre la veille de la linaire dans son lit.

Lis.

1° Lis blanc. Lilium candidum (Lin.).

Ognons d'ali (Rougemont), eugnon d'aili (Mandeure), li (Mouthier).

Quand les lis blancs sont en pleine floraison, cent jours après les raisins sont mûrs.

On fait infuser dans l'eau-de-vie des fleurs de lis pour guérir les coupures.

2° Czackie fleur de lis. Hemerocalis liliastrum (Lin.).

Lis de Saint Bruno. Cette jolie plante se trouve dans les pâturages herbeux et escarpés du Jura.

Liseron.

1° Liseron des haies. Convolvulus sepium (Lin.).

Grand liseron, ligneul, liset, vélie guignoulet (Salins), lignoulot (Besançon), vélier, veillie, vouaillie (Haute-Saône).

2° Liseron des champs. Convolvulus arvensis (Lin.).

Petit liset, vournale, vorvèle, vrillet (Saint-Claude), vitelle (Doubs), vitello (Mouthier), varvale, vorvèle (Jura), vorvule, volvule.

Ligneul vient du latin lineolum, petit fil, dérivé de linea, ligne, qui est son radical; la terminaison *eul* est le diminutif en olus, lineolus, liniolus.

Ainsi qu'on vient de le voir, ligneul est le synonyme de liseron ou liset qui auraient formé les mots liseré, lisière.

En effet, ce qui a d'abord frappé l'habitant de la campagne dans le liseron, c'est sa tige flexible et longue qui peut servir de lien. C'est une espèce de ficelle végétale ou ligneul (fil de cordonnier).

Les mots vélie, vélier et autres semblables se donnent en Comté à beaucoup de plantes grimpantes ou sarmenteuses (voir cuscute, orobanche, clématite).

Vitelle employé à Ornans désigne le petit liseron qui croît dans les vignes.

Vieille a la même signification que vrille, en raison de la forme du liseron qui s'enroule autour des plantes comme un tire-bouchon.

On dit du liseron, ainsi que du chiendent, qu'il y a de l'or au bout de sa dernière racine.

Quand le liseron, la belle de jour et l'alleluia (pain de coucou) ferment leurs corolles, c'est signe de pluie prochaine.

Lotier.

Lotier corniculé. Lotus corniculatus (Lin.).

Soulier du bon Dieu (Bournois).

Lunaire.

Lunaire bisannuelle. Lunaria biannis (Lin.).

Grande lunaire, passe-satin, monnaie du pape (Saint-Claude).

Les silicules sont rondes ; leur cloison médiane est blanche, satinée, d'où le nom de lunaire.

Luzerne.

1° Luzerne cultivée. Medicago sativa (Lin.).

2° Luzerne lupuline. Medicago lupulina (Lin.).

Crapoulot (Bournois), crampoulotte (Montbéliard), minette dorée, trioulet (Salins), minette-triolet (Saint-Claude).

Maïs.

Maïs cultivé. Zea mays (Lin.).

Blé de Turquie, turquie (Divers lieux), turquier, trequet (Haute-Saône), trouquie (Clerval, Audeux, Marchaux), troutié (Bougeons, Salins), gros blé, groublo (Jura), panouillard (Saint-Claude), coitu-quarantin (maïs précoce).

On a donné à tort au maïs le nom de « turquie » puisqu'il est généralement considéré comme originaire d'Amérique. Mais autrefois tout ce qui était étranger pour le peuple venait de Turquie, et si on remonte plus loin, on qualifiait de « sarrazin « toutes les importations exotiques. Quoiqu'il en soit, le maïs fut, dit-on, introduit en Franche-Comté à la fin du XIII[e] siècle, bien avant la découverte de l'Amérique.

Le maïs s'acccomode de toute espèce de terre pourvu qu'elle soit meuble et bien fumée. On le

cultive en lignes et l'on dirige ces dernières du nord au midi afin que le soleil puisse frapper les pieds le plus longtemps possible.

Au printemps, on dit que le maïs « bourre » quand l'enveloppe qui contiendra le fruit commence à se remplir; et plus tard quand la douille (Bournois) ou la grappe du maïs grossit, le paysan dit : « Le maïs douille bien », c'est-à-dire qu'il a belle apparence.

On appelle choufle, choufet les feuilles du maïs et les folioles minces qui entourent l'épi. Ces folioles qui forment une espèce de barbe rousse sont les stigmates.

La fillotte, c'est le surgeon (Jura).

L'épi est nommé rôt, roue, paneira (Jura), penessia (Arbois), panouille (1), beillotte (Haute-Saône), lande de Turquie, raipe (Haute-Saône), rape (la panicule égrenée ressemble en effet à une rape).

Etymologie : Panouille vient du latin panicula (en forme de panache).

Dans la Haute-Saône, on appelle « messe » la panicule avec toutes ses enveloppes.

La cherrâ est la tige de maïs fraîchement coupée. Les vaches en sont très friandes.

Après la récolte, on débourre le maïs, c'est-

(1) Ce mot *Panouilles* est également usité dans le Maçonnais et l'Autunois.

à-dire qu'on enlève les feuilles qui entourent les épis, et on le découette, c'est-à-dire qu'on lui enlève la queue. On sépare ainsi l'épi de la tige.

On fait sécher ensuite les épis au four ou bien on les porte au grenier sous le toit ; exposés à l'air, ils ne sont secs qu'après plusieurs mois. Une partie est également séchée dans les chambres chaudes de l'habitation. On les suspend au plafond sous la forme de grandes grappes (*bouilles* ou *rapes*, *beillottes*, billes (Haute-Saône). Quand les épis sont bien secs, il faut les vougrer ou égrener, le reste du *rôt* dépouillé de ses grains est le caifot : on le brûle en hiver en guise de bois.

Assez souvent, on fait rôtir sur le gril ou sur les charbons les épis sur le point d'être mûrs. Les grains rôtis se nomment piquerés ; ceux qui éclatent au feu sont poutrenés (Jura), ce sont les dames, les damottes (Jura, Haute-Saône) ; ceux qui n'éclatent pas sont les messieurs. Ces grains rôtis sont un régal pour les enfants ; c'est une excellente friandise. Aussi, dit-on de quelqu'un qui mange avidement : « il mange cela comme du rôt ».

On appelle gaudes la farine de maïs dont on fait une sorte de bouillie, soit au beurre, soit au bouillon ou au lait, ou simplement à l'eau. On en confectionne aussi des galettes min-

ces, connues sous le nom de gropés, crapés, flammeusses, flamusses. Autrefois, les gaudes jouaient un grand rôle dans l'alimentation en Franche-Comté. On cultivait le maïs au moins dans le tiers des terres. Les gaudes se mangeaient surtout au déjeuner du matin. Quand les bergers allaient aux champs de bonne heure, les mamans tenaient au chaud dans le lit la petite écuelle de gaudes qui leur était destinée.

Il y a une cinquantaine d'années, on faisait encore beaucoup de gaudes de mais, surtout dans la Haute-Saône. C'est en souvenir de ce mets essentiellement Franc-Comtois que les originaires de la Comté ont fondé à Paris, il y a 25 ans, une association d'appui moral qui est l'une des plus prospères parmi les sociétés provinciales.

Ce nom de gaudes est parfois donné à toute espèce de bouillie faite avec une farine quelconque; il s'applique même aux purées de légumes où l'on ajoute de la farine, du lait et de l'eau. Ainsi, on dit : des gaudes aux pommes de terre, aux oignons, aux pois. Pour désigner spécialement les gaudes à la farine de maïs, on dit parfois des gaudes « au turquie ». On appelle gaudes blanches les bouillies faites avec la farine de blé (paipai ou papet) (1).

(1) C'est cette habitude de généralisation qui a poussé nos paysans a appeler thé toutes les infusions ou ti-

Du côté de Salins, on donne le nom de gaudes à toutes les bouillies de farines. Les gaudes sont appelées : godets (Villedieu), gagas (Médière), gaudas (Vercel), môles (Bournois), catoules (Arbois), catons (gaudes épaisses).

La peau qui se forme sur cette bouillie est le gratin; le fond de la marmite est la râsure, le raclot. C'est la partie la plus estimée des enfants qui se la disputent violemment.

Les feuilles fraîches du maïs sont un très bon fourrage pour le bétail; et quand elles sont sèches, on en garnit les paillasses; autrefois, tous nos paysans et petits bourgeois se servaient de paillasses de feuilles de maïs. Les ménagères emploient aussi les fibres résistants des feuilles de maïs à nettoyer les peignes et « peignettes ».

Proverbes :

« Ramener la peau sur les gaudes », c'est arranger une affaire, la concilier.

—

Quand les rôts sont bien vêtus (chargés de feuilles) c'est signe d'un rude hiver.

—

« Il faut passer trois fois son doigt autour

sanes. Ainsi, ils disent : thé de tilleul, thé de camomille, thé de feuilles d'oranger.

Pour le vrai thé, on dit simplement le thé noir.

d'un pied de turquie pour qu'il remplisse une écuelle » c'est-à-dire qu'il faut le cultiver avec soin autour de sa tige.

—

On appelle piau (peau) de gaudes les personnes jaunes, ridées.

On dit : « un gros plein de gaudes » comme ailleurs on dit : un gros plein de soupe.

L'expression « mangeur de gaudes » s'applique en général aux Comtois. C'est quelquefois un terme méprisant.

« Vif comme un pot de gaudes au bas d'une hotte ». « Vi quema on pot de gaudais u bas de n'hotte » est une expression dont le sens nous échappe.

On appelle gaudeux, gadeu celui qui aime bien les gaudes.

« Manger deux ou trois gaudes », c'est en manger fort peu (Bournois).

On appelait l'anus « le moulin des gaudes ».

Les stigmates de maïs sont un excellent remède pour l'échauffement d'intestins et surtout pour la vessie.

On appelle le maïs le « café de Bletterans » (Jura).

Sobriquets : On dit les mange-gaudes de Flagey (Doubs), les ventres-jaunes d'Eclans (Jura), les môlies de Chalèze (Doubs).

Marguerite. Chrysanthemum (Lin.).

Grande marguerite, marguerite des prés, œil de bœuf, grande pâquerette.

En Franche-Comté, les jeunes filles ne se bornent pas à adresser à la marguerite en l'effeuillant les questions classiques : « M'aime-t-il, un peu, beaucoup, passionnément (ou passablement), pas du tout ? » elles changent parfois leurs interrogations en disant à chacun des pétales qu'elles arrachent :

Fille, femme, veuve, religieuse ?

Marjolaine.

Origan commun. Origanum vulgare (Lin.).

Mérade (Haute-Saône), baume (Clerval).

Mérade vient de l'allemand meiran.

La marjolaine croît partout et à peu près sous toutes les latitudes. On s'en servait beaucoup autrefois dans la cuisine, car elle a une odeur aromatique très agréable.

C'est une des fleurs le plus souvent mentionnées dans les chansons populaires, sans doute à cause de son joli nom qui prête à la rime. Tout le monde connaît la ronde :

« Qui est-ce qui passe ici si tard ?
Compagnons de la marjolaine ».

Un vieux proverbe disait : « La marjolaine n'est pas pour les pourceaux ».

Mauve.

Mauve sauvage. Malva sylvestris (Lin.).

Froumaget (Mouthier), froumodzet, fromageot, froumaidgeot (Montbéliard), fromodzet (Les Fourgs).

Ce nom « fromageot » est donné à la mauve à cause de ses fruits glabres, ridés, marqués de nervures et qui ont la forme d'un petit fromage.

C'est un des simples les plus usités. Toutes les parties de la mauve sont très mucilagineuses; on emploie les feuilles et souvent la plante entière, que l'on fait bouillir, en cataplasme émollient et résolutif; ses fleurs sont pectorales; l'écorce des tiges fournit une filasse propre à faire des cordes et des tissus grossiers.

Mélampyre. Melampyrum arvense.

Roujol, blé de vache (Jura).

C'est un mauvais fourrage.

Mélilot.

1o Mélilot officinal. Melilotus officinalis (De Candolle).

2o Mélilot des champs. Melilotus arvensis (De Cand.).

L'infusion des fleurs est un remède populaire contre les ophtalmies légères. On se sert du mélilot en cuisine, surtout pour cuire le lapin.

Mélisse.

Mélisse officinale. Melissa officinalis (Lin.).

Citronelle, meluire (Mouthier).

Elle est pectorale ; c'est un excellent tonique et antispasmodique ; c'est aussi un carminatif puissant.

Melon

Concombre melon. Cucumis melo (Lin.).

Les grains ou pépins du melon sont nommés pipions.

Autrefois on cultivait les melons en pleine terre, dans les vignes ; les melons d'Auxonne avaient de la réputation, quoiqu'il fallut en ouvrir au moins trois avant d'en trouver un bon. On les apportait au marché en monceaux énormes.

—

« A la saison, dit-on, ne craignez pas le melon mûr ; dès l'automne, n'en mangez plus, il vous donnerait la fièvre ».

—

Il est difficile de s'y connaître en femmes et en melons.

—

Les garçons sont comme les melons.
Il faut en tenir cent pour en avoir un bon

—

On est trompé en melons
Comme en garçons.

—

Tu sèmes tes melons en mars,
Moi en mai !
J'en mangerai quand et toi.

Menthe.

1° Menthe poivrée. Mentha piperita (De Cand.).
Coq (Bournois), couque, coin, coco, mentho (Mouthier).

2° Menthe des jardins. Mentha gentilis (Lin.).
Coq des jardins.

Il y en a beaucoup à l'état sauvage, toutes passent pour d'excellents antispasmodiques chauds et de très bons toniques.

Mercuriale.

1° Mercuriale annuelle. Mercurialis annua (Lin.).
Foiresse, quarantain, bois blanc, bet blanc (Saint-Claude), foirolles.

2° Mercuriale vivace. Mercurialis perennis (Lin.).
Foirolle, boui-bian, chou de chien, lisotte (Haute-Saône).

C'est un purgatif; elle noircit en séchant. Elle est mauvaise pour les bêtes, donne la diarrhée aux porcs et aux lapins.

Mignardise.

Oeillet mignardise. Dianthus plumarius (Lin.).

Mignotise.

Etymologie : vieux français mignot, mignon, délicat, et mignotises, soins trop recherchés dans la parure.

On cultive cette plante en bordure dans les jardins.

Dans le canton de Genève, mignotise se dit du thym.

Millefeuille.

Achillée millefeuille. Achillea millefolium (Lin.).

Herbe de Saint-Jean (Saint-Claude), herbe au charpentier, herbe à la coupure, millefuille (Montbéliard), sangnenâ (Vercel), saigne-nez (divers lieux), saignie, saignotte.

Les feuilles de cette plante sont vertes, étroites, lancéolées, dentées en scie. Les enfants s'en bourrent le nez qu'ils frappent ensuite avec les mains jusqu'à ce que le sang coule. De là, le nom de saigne-nez qui vient de cette coutume enfantine.

On l'appelle herbe à la coupure, parce qu'on croit que ses feuilles appliquées sur les coupures les font promptement cicatriser.

Millepertuis.

Millepertuis perforé. Hypericum perforatum (Lin.).

Ecumoire (Mouthier), mille trous, herbe à cent trous, mille-petchus (Clerval, Montbéliard).

Etymologie : Pertuis, dans le vieux français signifie trou, et ce mot est encore usité dans beaucoup de villages.

Les sommités fleuries de cette plante sont, dit-on, vulnéraires, vermifuges ; macérées dans l'huile d'olive, elles produisent l'huile rouge employée pour cicatriser les plaies. Les fleurs, broyées entre les doigts, donnent un suc violet.

Millet.

Millet étalé. Millium effusum (Lin.).

Meillou, meillot.

Le millet est une plante alimentaire, qui autrefois était partout cultivée ; chaque ménage avait son champ de millet, sa meillottie ou meillotère. Après l'avoir récolté, on mettait sa graine au four quand le pain était retiré ; la chaleur facilitait l'enlèvement de la peau.

Le pilé, plâ, pelai, était le millet décortiqué. On le faisait bouillir avec du lait, et ce mets était appelé blanc manger ou simplement pilé. Si on cuisait le pilé à l'eau et au beurre, on avait du pôra (Plancher-les-Mines), ou du pelai

(Montbéliard) plaie, pilâ, pilaie. Le pilé était peu nourrissant et un peu diurétique.

On pilait aussi le millet dans un mortier et on préparait la farine au lait ou à l'eau comme le pilé.

Au commencement du siècle dernier, on faisait encore une grande consommation de millet. Il était très commun et recherché autant que les gaudes. Des marchands ambulants le vendaient dans les rues en criant « au pilé, au pilé » ! ou bien : au plâ, au plâ, tros sous tros ias (liards) quat sous mains in ia ; Hue Boya ! avance mon cheval (1).

Aujourd'hui, ce mets n'est plus en usage. Pourquoi ? On ne saurait le dire, car il était excellent.

« Sochai (souffler) su lou pelai », c'est respirer bruyamment, renifler ou rinfler.

« Vendre di pelai » est synonyme de faire tapisserie dans un bal.

A Luxeuil et dans les environs, on mange du pilé le jour des morts, principalement au repas du soir. On dit que chaque grain avalé représente une âme sauvée du purgatoire.

Les enfants des villages chantent les paroles suivantes en faisant ce qu'ils appellent la cloche

(1) Boya, boyard (v. notre *Faune*), est un nom commun de cheval.

(ils se tiennent les bras enlacés dos à dos et se renversent alternativement) :

Pilez les grus
I n'en peux plus
Pilez le plâ (millet)
I n'en peux mâ.

Les mots toque-meillot que disent les nourrices comme terminaison d'une formulette enfantine, en touchant alternativement chaque œil et en faisant semblant d'écraser quelque chose sur le front des enfants, vient encore de l'usage de piler le millet.

Groue euillot (gros œil)
Petiot euillot
Toque meillot (millet)

On cultive pour la volaille et les oiseaux en-cage le panic-millet, millet des oiseaux, pain d'oiseau (Mouthier).

Morelle.

Morelle noire. Solanum nigrum (Lin).

Crève-chien, raisin de loup.

Elle entre dans la composition du baume tranquille et de l'onguent *populeum*.

Avec ses feuilles, on fait des cataplasmes adoucissants et des décoctions sédatives en lotions.

Mouron.

1° Stellaire morgeline. Alsine media (Lin.).

Herbe à l'oiseau, môron (Montbéliard). C'est le mouron des petits oiseaux.

2° Mouron bleu. Anagallis arvensis (Lin).

3° Mouron rouge. Anagallis phœnicea (De Candolle).

Mouron des champs.

On vante l'efficacité de ces plantes contre la rage, l'hydropisie, l'épilepsie et les morsures venimeuses.

Le mouron rouge est un poison..

Moutarde.

Moutarde des champs. Sinapis arvensis (Lin.).

Moutarde sauvage, motale, montiale (Mouthier), motadge, charet (Mouthe), sénevé (Ornans), senove (Audeux, Clerval), senovre, senove, senèse (Saint-Claude), senobre, senovre (Montbéliard), chou jaune, ravereuche (Marchaux), fourrotte, sauve, moutarde noire, chou noir.

Etymologie : la moutarde est la graine de senevé broyée avec du moût de vin (mustum latin) ou du vinaigre).

Ainsi, on faisait autrefois de la moutarde avec du moût de vin, comme encore aujourd'hui à Bergerac. Môta, dans le patois jurassien, signifie moût de vin.

Les moutardes sauvages fourrottes ou sauves sont de mauvaises herbes qui infestent les champs de blé.

Muguet.

Muguet de mai. Convallaria majalis (Lin.).

Lis des vallées, muguet bleu (Saint-Claude), muguet blanc (Jura), midüe, migue (Montbéliard), miguet (Salins), poum'tet u bon Dieu (Les Fourgs), midiet ai lai serpent, c'est le muguet multicolore) (Mandeure).

Etymologie : Muge, vieux français, qui signifie musc ou plutôt muguet. La « noix muguette » était le nom de la muscade. Par extension on appelait « muguet » le muscadin homme parfumé ou fort recherché dans sa toilette.

En Franche-Comté, on donnait autrefois le nom général de « muguet » à différentes plantes odorantes : au lilas, à la primevère à l'aspérule odorante, au seringat, à la scille, à la cardamine des prés.

Muscari. Hyacinthus racemosus (Lin.).

Muscari des vignes, jacinthe sauvage, reneyi, arneyi (Montbéliard), c'est-à-dire renégat, ail funeste, rasinôt (Gy), à cause de sa fleur à grains de raisin.

Myosotis.

Myosotis des marais. Myosotis palustris (Lin.).

Ne m'oubliez pas, freguimini ; plus j'te vois plus je t'aime, œil de souris, oreille de souris, yeux de souris (Saint-Claude).

Le nom « œil de souris » lui est donné à cause de son fruit qui est d'un brun noirâtre, lisse, ovoïde, luisant, et celui d'oreille de souris vient de ses petites feuilles hérissées de poils.

Freguimini est l'altération du nom allemand du myosotis : *vergiss mein nicht*, ne m'oubliez pas.

Tous les myosotis ont leurs fleurs d'un bleu plus ou moins vif, à l'exception de la variété le myosotis des bois qui a des fleurs blanches et le myosotis changeant dont les fleurs sont d'abord jaunes avec un anneau orangé puis bleues avec un anneau pourpre.

Le myosotis rouge est appelé « yeux du Christ » ; le bleu, « yeux de la Vierge » (Mouthe).

Myrtille.

Airelle myrtille. Vaccinium myrtillus (Lin.).

Brimbelle (Mouthe), (vf. brimbe, bagatelle), brimballe (Plancher-les-Mines), bribellot (Mouthier), bracot (Haute-Saône), belue-blue (Montbéliard, Clerval), (le fruit est bleu), ambreselle, angreselle, gorge-noire, ambregealles, ambrioles

(Charquemont), ambremales (Jura), lambruiche, balibô, belloin (Saint-Claude), auluardzets, airelles des marais (Les Fourgs), merti-melti (Mouthe), byot (Etrappes), belloin, biotte, biot (Etrappe, Doubs), oluadzé, beuillà (Grand'-Combe), borue (Plancher-les-Mines).

Dans d'autres départements, on appelle la brimbelle mouret, mure de bois, lucet, bleuet, gueule noire (parce qu'elle noircit les lèvres), herbe rouge. — La brimbelle est très commune dans les bois des montagnes du Doubs et du Jura.

Les Anglais appellent la brimbelle brumble berry. On sait que *berry* est le terme générique qui signifie baie. Les Allemands disent « brombeèr ».

Belue désigne aussi bien la plante que le fruit ou la baie.

Avec le fruit, on colore le vin, on fait des gâteaux et des confitures. La baie naturelle est très recherchée par les enfants à cause de son goût sucré et acidulé. C'est *l'ambresaille* des Genevois.

Narcisse.

1° Narcisse des poètes. Narcissus poeticus (Lin.).

Jeannette (divers lieux), beuvin (Les Fourgs), tourne-soleil, collidam (Mouthe), olive pipe-

damette perdon (Saint Claude), pardon (Marigny, Champagnole), olive blanche, djanotte (Montbéliard), chanette, clochette (Maîche).

Chanette vient du latin *canus*, blanc et du vieux français, chenu, qui a les cheveux blancs.

Collidam vient de « collet de dame ».

Le nom de jeannette a été donné à un certain nombre de fleurs de couleur blanche, et jadis à toutes les espèces de fleurs blanches.

Les grandes fleurs de cette espèce sont blanches et d'une odeur très agréable.

Les enfants s'amusent à sucer le miel qui est au fond du calice après l'avoir fendu dans toute sa longueur.

2° Narcisse faux narcisse. Narcissus pseudonarcissus (Lin.).

Claudinette, olive (Divers lieux) peut-être à cause de sa couleur vert-jaune, olivet (Mouthier), pipe-pupe (Saint-Claude), pipé, pardon (Champagnole), narcisse des prés djanotte (Plancher-les-Mines), collet de dame (Les Hôpitaux), damette, gazotte (Montbéliard), campenotte, kiétchotte (clochette) toueco, toco, choumeco, gagote (Montbéliard), clochette, ce nom s'applique aussi au narcisse des poètes.

Au printemps, on célèbre à Montbéliard la fête des campenottes. Les jeunes gens, garçons et filles vont en pèlerinage au Mont-Bard pour les cueillir. On en fait des guirlandes et des

couronnes qu'au retour on pend aux fenêtres, des maisons.

On donne le nom d'olive à plusieurs plantes qui n'ont aucun rapport avec le faux-narcisse. Ainsi, on nomme olive la primevère. Dans les environs de Montbéliard, on appelle campenotte de *campana*, cloche, des plantes dont les fleurs sont en forme de clochettes, l'anémone, la nivéole printanière.

Il doit y avoir là une confusion. A Pontarlier, comme à Mouthe, on appelle : foire aux veaux ou rasse aux veaux, le populage des marais, dont les fleurs sont également jaunes.

Au printemps, les enfants vont faire de petites gerbes de narcisses jaunes et les apportent dans les maisons.

Navet.

Chou navet. Brassica esculenta (De Candolle).

On en sème beaucoup en Franche-Comté.

Qui veut bon navet
Le sème en juillet

Sur les abcès, les panaris, on applique des cataplasmes de navets cuits.

Navette. Brassica oleifera (De Candolle).

Nivette, naiveto (Arbois), naivotte (Montbéliard, Bournois), naivotai (Vercel).

« Pour que la navette vienne bien, il ne faut

pas qu'elle couche au grenier », c'est-à-dire il faut la semer tout de suite après le battage.

L'huile de navette sert pour la cuisine et pour la lampe.

Le tourteau, appelé cuequilin (Montbéliard), trouillot, truillot, est donné au bétail. Il sert aussi d'appât pour le poisson. L'huile ne gèle pas.

Dicton :

Quand tu vois la fauvette
Sarcle ta navette.

Nénuphar.

1° Nénuphar blanc. Nymphæa alba (Lin.).

Lis des étangs, diane des étangs, rose des lacs, plaquet (Jura).

Le nom de plaquet vient de ce que ses feuilles, grandes, épaisses, lisses sont flottantes sur l'eau comme des plaques arrondies.

La racine en souche allongée, écailleuse, devient très grosse, on l'appelle gôme, gueume (Jura, Haute-Saône).

Ses fleurs sont blanches ou jaunes; très grandes, odorantes. Autrefois le nénuphar passait pour avoir des propriétés rafraîchissantes et antiaphrodisiaques.

Nielle.

1° Lychnide nielle. Agrostemm agithago (Lin.).

Nielle bâtarde, niâle (Montbéliard), niôle

(Vercel, Ornans, Rougemont), nelle (Audeux), naille (Plancher-les-Mines), lampette, niélo (Salins), niolet (Mouthier), roudzetta (Marigny, Jura).

Cette plante croît dans les blés ; elle produit une petite graine noire qui rend la farine malsaine quand on a négligé de la sarcler dans les champs de blé.

2° Nigelle des champs. Nigella arvensis (Lin.).

Fleur de Sainte-Catherine.

Cette plante vient aussi dans les blés.

Nivéole.

Nivéole printanière. Leucoïum vernum (Lin.).

Clochette, sutchotte, campenotte (Bournois), sonnette, baguenaudot (Salins), perce-neige (Mouthe).

Son nom campenotte lui vient de la forme de sa fleur. C'est un poison.

Noix de terre.

1° Gesse tubéreuse. Lathyrus tuberosus (Lin.).

2° Carum. Bunium bulbocastanum (Lin.).

Terre-noix, anotte, couquette (Mouthe), canaute, cânôtte (Marigny), meguson (Gray); cameuson, quainuson (Gy), patoigne, patroigne (Montbéliard), nonotte (Haute-Saône), pseule, etanotse (Salins), poirotte de terre.

Les tubercules de sa racine sont très recher-

chés par les enfants à l'époque des labours ; ils les mangent crus, après les avoir épluchés.

Nostoc (Les Fourgs).

Gelée étoilée, crachat de la lune, morve d'étoile.

Cette plante gélatiueuse, verdâtre, tremblante, apparaît subitement après la pluie d'été ; elle est regardée par les personnes superstitieuses comme tombée du ciel. Elle passe pour guérir les douleurs articulaires.

Œil-de-Christ. Aster amellus (Lin.).

Son nom lui vient de ses fleurs à disque jaune, à rayons d'un bleu lilas.

Œillet. Dianthus (Lin.).

1° Œillet de poète, bouquet tout fait, œillet de Chine, œillet giroflée, jalousie, œil de serpent.

Avec les pétales de l'œillet giroflée ou œillet des jardins, les confiseurs font un ratafia qui fortifie, dit-on, l'estomac.

2° Œillet sauvage : kiqueliki.

3° Œillet d'Inde, genevois puant, passe-velours (Mouthe).

Certains prétendent qu'on l'appelle *genevois*, parce que ce sont les Suisses qui l'ont importé dans la montagne, mais il est plus vraisemblable

que ce nom lui vient de sa couleur jaune, en Wallon *gène*, en picard *jane*, latin *galbinus*.

Oignon.

Ail oignon. Allium cepa (Lin.).

Ougnon (Salins, Vercel), cive (Arbois), civa.

On nomme chatrions des petits oignons bons à planter.

« Englainer des oignons » veut dire les mettre en chaîne, en glaine, ou glane.

A Montbozon (Haute-Saône), on cultive spécialement les oignons et tous les lundis, de janvier au lundi de Pâques, un marché s'y tient où ils sont vendus au boisseau, en glanes ou chaînes.

On dit que dans ce village « il faut sept hommes pour arracher un oignon ». C'est sans doute une raillerie pour reprocher aux habitants leur paresse.

Sur les abcès et les panaris, on applique des cataplasmes d'oignons cuits.

« Si vous avez coupé un oignon, lavez vos mains », sans cela, tout ce que vous toucherez se cassera.

Quand on épluche des oignons, si l'on ne veut pas pleurer, il faut piquer un petit morceau de pain avec la pointe du couteau.

Quand l'oignon est bien « habillé », c'est-à-dire quand il a double peau, c'est signe d'un hiver rigoureux.

A la Sainte-Agathe (5 février).
Sème ton oignon,
Fût-il dans la glace.

Entrôlements :

Entrôle, cambole,
Pinin, pinôle,
Des clefs, boutons,
Suyâ, bruyâ,
Cocogon,
Des oignons,
Fétandon.

—

Autre :

Entron, gibon, caron
Sepprié, cotidié, genevié
Besançon, des oignons, fitendon.
C'est des oignons, qui s'y colle !

—

Devinette :

Je viens de la terre,
Je suis vendu par mon père.
Celui qui m'achète me coupe la queue,
M'ôte mon habit de soie,
Et quand je suis mort, pleure avec moi.

Ronde enfantine :

Combien vendez-vous vos oignons ?
De la main de la marjolaine,
Combien vendez-vous vos oignons
De la main de la marjolon.

Nous les vendons six sous, six blancs
De la main, etc...

Nous les trouvons beaucoup trop chers
De la main, etc...

C' n'est pas trop cher quand ils sont bons
De la main, etc...

Onagre. Onagre bisannuelle. — Œnothera biennis (Lin.).

Herbe aux boucs, herbe aux ânes.

Cette plante a une odeur forte et désagréable.

Ophrys. Ophrys homme pendu. — Ophrys anthropophora (Lin.).

Pépé manau (Mouthe).

Ses fleurs d'un jaune verdâtre, figurent en quelque sorte un homme ou un singe pendu par la tête.

Ses tubercules sont arrondis, fibreux, épais, allongés ; on les dit efficaces contre les hernies.

Orchis. Orchis (Lin.).

Ivrogne (Mouthier), palma christi (Mouthe), Pou-boita (Les Fourgs).

Orchis vient du grec orchis, testicule, à cause de la forme de ses racines : on l'appelle pour cela aux Fourgs « coille au prêtre ».

On donne le nom de pentecôtes aux orchis

rouges ou roses à cause de l'époque où ils fleurissent dans les prairies et sur les côteaux.

A Montbéliard et dans les environs, on nomme damottes, daimottes toutes les orchidées à grandes fleurs, savoir : l'orchis mâle, odeur de bouc, pâle et verdâtre ; les fleurs de ces espèces sont purpurines ou d'un blanc sale, jaunâtre.

Le verdâtre est appelé djiradge à Plancher-les-Mines pour viradge, de *viridis*, vert).

Orge. Hordeum (Lin.).

Orge à quatre rangs, Onordson (Salins), Ouargon (Mouthier), Ourge (Vercel).

Dans quelques localités on mélange l'orge, le seigle et l'avoine ; c'est ce qu'on nomme le boidge.

On appelle aussi boidges ces trois plantes sur pied ou bien les champs où elles ont été semées.

Machau, môtu (Haute-Saône) désignent un mélange d'orge et de seigle.

L'erbâ c'est l'orge qu'on sème au printemps pour être récoltée en automne.

La farine d'orge donne un pain grossier qui sèche plus vite que celui de seigle. On appelait bolon le pain d'orge et d'avoine, et pain d'orgée celui d'orge pure.

Les grus, les gruaux sont les graines de l'orge dépouillées de leur enveloppe corticale par une

mouture incomplète. On les emploie pour faire une soupe qui est rafraîchissante, « la soupe aux grus ».

Dans le vieux français, gru signifiait tout grain grossierement pilé, *grutum*.

Ménage fait venir ce mot du grec γρυ qui signifie très petit. C'était un terme de mépris.

—

« Grossier comme du pain d'orge »

—

Belle journée aux Rois (6 janvier)
L'orge croît sur les toits (Mouthe).

—

A la Saint-Georges (23 avril
Bonhomme, sème ton orge;
A la Saint-Mar (25 avril)
Il est trop tard (Mouthe)

—

Il faut un homme alerte pour semer les avoines,
Et un homme lent pour semer l'orge (Mouthe).

—

A la Saint-Georges
Quitte le turquie et sème l'orge.

—

Si l'orge ne mûrit pas, ou imparfaitement il en sera de même pour le raisin; dans le cas contraire les vendanges seront bonnes :

—

Orge en montagne
Raisin dans le vignoble (Haut-Jura).

Orobanche.

Les orobanches sont des plantes herbacées qui croissent en parasites sur les racines de divers végétaux, elle ne sont jamais vertes. Parmi ces plantes, nous citerons :

1° L'Orobanche couleur de sang. Orobanche gracilis (Lin).

Minne (Salins).

Elle est amère et astringente ; on l'employait pour nettoyer les plaies de mauvaise nature et on l'administrait à l'intérieur pour arrêter la diarrhée.

2° l'Orobanche rameuse.

Mort au chanvre.

C'est le parasite le plus redoutable, parce qu'il s'attaque à certaines plantes cultivées et spécialement au chanvre.

Orpin. Orpin blanc. Sedum album (Lin.).

Trique-madame, chou au lièvre (Plancher-les-Mines), ovaiseu (Mouthe), raisinet (Montbéliard), Minon (Mouthier), « herbe à la reprise », ainsi nommée de la vertu qu'on lui prêtait de cicatriser les plaies. De là aussi cet autre nom : herbe au Charpentier.

Dans le pays de Montbéliard et à Arbois, le nom de raisinet, petit raisin, guinguin, dieudieu, nom enfantin du raisin, est donné aux orpins dont la feuille épaisse, grasse, charnue, ronde, a un peu la forme d'un raisin, particulièrement l'orpin blanc.

Orseille.

Bot de pire (pierre) (Plancher-les-Mines), champignon de pierre.

C'est un lichen qui renferme un colorant employé pour la teinture de la soie avant la découverte de l'aniline.

Ortie.

1° Ortie dioïque. Urtica (Lin.).

Outchie (Bournois, Montbéliard), outias (Vercel), outiais (Arbois), outiet (Salin), outie (Audeux), outiuė (Ornans), ouchie (Marchaux).

Les jeunes pousses de cette ortie, préparées à la manière des épinards, sont un mets assez agréable ; on les mange aussi en salade ; on en fait de bonnes soupes, soit seules, soit mélangées avec des pommes de terre.

Les vaches qui en mangent fournissent, dit-on, un lait qui contient plus de crême et qui donne un beurre jaune et plus agréable.

Les tiges de cette espèce coupées en été et rouies comme le lin et le chanvre, fournis-

sent une filasse qu'on peut employer à faire des toiles grossières ou du papier. Sa racine bouillie dans l'eau sert à teindre les œufs en jaune. On fait des infusions de feuilles d'ortie pour les enfants qui ont des boutons.

2° Ortie brûlante. Urtica urens (Lin.).

Outias, ortie-grièche, outiè-picon (Mouthe), ouquet (Mouthier), outiet (Vercel), tchoquot (Haute-Saône.

Tchoquot signifie chaud, d'où est venu tchoquer, brûler, et l'exclamation tchoque : « qu'il fait chaud ! »

Evouchayê, c'estêtre piqué par les orties (Jura).

Les poils raides de cette plante produisent une cuisson douloureuse quand on les touche. On utilise cet effet pour fouetter avec une poignée d'orties fraîches la partie du corps où l'on veut produire de l'irritation. C'est un moyen de ranimer l'action vitale dans les rhumatismes, les paralysies, l'apoplexie. La médecine moderne a repris ce vieux remède.

3° Lamier blanc. Lamium album (Lin.).

Ortie blanche (Divers-lieux), mimi (Haute-Saône), outchie djoutie (gentille), ortie maigre.

4° Galéopse des champs, Galéopsis ladanum (Lin.).

Ortie rouge, Chien (Montbéliard).

5° Epiaire des bois, Stachys sylvatica (Lin.).

Ortie puante.

6° Epiaire des marais. Stachys palustris (Lin.). Ortie morte.

Oseille.

1° Patience oseille, Rumex acetosa (Lin.).

Aizeulô (Mouthe), azeuille (Arbois, Salins), aizille (Champagnole), aisilleu, usilleu, ovaiseu (Les Fourgs), neuziotte (Clerval), neuziate (Maudeure), nzeliotai (Vercel), neuzeillotte (Maîche), zeuilletot (Mouthier), m'siotte, meusiotte (Jura), malotte, môlotte (Montbéliard), herba salâ, saladâ, saligotte, sallegrette (Jura), saletta (Grandvaux), euziaule (Maîche), ubieta (Saint-Amour).

Oseille vient du latin *acidula* qui a fait aicelle, ocile, oseille.

Sala, salada et autres noms semblables, vient du vieux français sal, sel, qui a le sens d'acide, piquant comme le sel.

Nuzilla, nusillotte était le nom donné à l'oseille par les Bons Cousins (charbonniers, carbonari.)

2° Patience à écusson. Rumex scutatus (Lin.).

Oseille ronde, malotte, rondotte (Montbéliard), asouillette (Salins), oseille franche, verjoulot.

Elle croit sur les vieux murs.

3° Patience des jardins. Rumex patienta (Lin.).

Epinard oseille.

4° Patience crépue, Rumex crupus (Lin.).

Tsô-levet (Les Fourgs).

On la trouve au bord des cbemins.

5° Patience petite oseille. Rumex acetosella (Lin.).

Oreille de lièvre, oreille de brebis, surelle, petite oseille.

Son nom d'oreille vient-il de la forme de ses feuilles ou simplement d'une déformation du mot oseille ?

On trouve souvent dans les prés une petite oseille sauvage dite « la neusiotte de crapaud ».

Pain de coucou.

Oxalide oseille. Oxalis acetosella (Lin.).

Alleluia, pain au coucou (Mouthe, Saint-Claude, Salins), painecocu (Maîche).

Les bergers et les enfants la recherchent pour la mâcher.

Pain d'oiseau.

Brize moyenne. Briza media (Lin.).

Brize amourette, brize tremblante, bessin (Montbéliard), pain aux oiseaux (Mouthe), pain d'oiselet (Rougemont), pan d'ouzé (Vercel).

Ce nom de pain vient de la forme des fleurs. Les grains sont supportés par de fines tiges.

Le pain d'oiseau sert à faire une petite farce aux enfants : on en cueille une douzaine de

tiges, dont on forme deux paquets qu'on place en croix. On dit à un enfant : « Je vais te faire un panier; tiens bon avec tes dents! » puis on tire brusquement et latéralement les deux extrémités et les épillets restent tous dans la bouche du petit mystifié.

Panais. Pastinaca.

Patenailles, paitenailles, potenailles, poitenailles (Salins), paselot, pétounailles (Mouthe), pestenaillet (Mouthier), poitenaillets, petschnâ (Haute-Saône).

On l'appelait autrefois pastenade, de pastinacus. On le cultive dans le potager. Le panais sauvage est appelé quetiot (Mouthe), qutio (Salins), queutiet (Vercel).

Dicton : « Je ne te crains pas plus que les patenailles ne craignent la gelée ».

Pâquerette. Bellis perennis (Lin.).

Petite marguerite, paquerotte, Bouton violet (Mouthier), camamine (Plancher-les-Mines).

Camamine vient du latin *chamamilla*.

Pariétaire. Pariétaria.

Perce-murailles, herbe de Notre-Dame.

Elle pousse entre les pierres, de là son nom et les propriétés anticalculeuses qu'on lui attribue. Elle contient beaucoup de nitrate de

potasse. Mêlée au blé, on dit qu'elle éloigne les charançons.

Parisette. Parisette à quatre feuilles,
Paris quadrifolia (Lin.).

Herbe à la croix (Mouthe), herbe en croix (Saint-Claude), herbe à Parìs, herbes aux coupures, raisin de renard, étrangle-loup.

Son fruit est une baie noire, comme une grosse myrtille. C'est un poison violent. La disposition en croix de ses feuilles lui a fait attribuer de grandes propriétés, On assure qu'elle empoisonne les loups, les renards, les chiens et les poules.

Parnassie. Parnassia.

La parnassie des marais, avec sa belle fleur blanche, annonce l'automne, Quand on appuie légèrement le bout allumé d'un cigare ou d'une cigarette à l'extrémité des pétales, la partie touchée prend une belle coloration jaune (Mouthe).

Pas d'âne.
Tussilage pas d'âne. Tussilago farfara.

Tussilage des prés, Taconet (Arbois).

Pie d'aine (Montbéliard), popaine, popâ (Plancher-les-Mines), Tsopleto (Salins), couvre-bot (Saint-Claude), couvre-crapaud, bube.

Les fleurs qui poussent avant les feuilles sont pectorales. On les sèche à l'ombre. On emploie les feuilles pilées pour les cors au pied.

Passerage. Lépidium.

On croyait que la racine guérissait la rage.

Contre les sciatiques on pile la plante, on la mélange avec du beurre et on en fait des emplâtres.

Patience. Rumex.

Chou gras, Dchô, Lordchot (Clerval).

Une variété, la patience des Alpes, ou rhubarbe des moines, qu'on trouve dans les pâturages autour des fumiers, a une grosse racine employée autrefois comme purgatif.

Pâturin. Pou.

Une des plantes qui forment le foin.

Pavot. Papaver.

Pévot (Clerval), Guillame (Montbéliard).

Coquelicot, coquelurot, coquericot (Doubs), coquelineau (Jura), chaudrotte (Haute-Saône), tsodière (Jura), chaudière d'enfer, marmite d'enfer (Haute-Saône), rose au loup, confaron (Saint-Claude), confoiron (Montbéliard), œilleute, ulliet (Mouthier), chamau (Rochejean), brûle-moisson, bouquet d'enfer (Champagnole),

feu d'enfer (Marigny), poupée (Mouthe), paven (Haute-Saône).

La racine du mot coquelicot est sans doute *coq* à cause de sa crête rouge.

Confoiron, vient du vieux français conferon, confanon, drapeau, bannière (rouge).

Feu d'enfer, brûle-moisson, viennent de la couleur rouge de la fleur; chaudière, marmite, de sa forme; chamau, de sa mauvaise odeur (« cha mau » : sent mauvais).

Les enfants font de petites poupées en rabattant les pétales du coquelicot.

Les confiseurs les emploient pour faire des bonbons contre la toux.

Dire de quelqu'un qu'il a besoin « d'une infusion de têtes de pavots », c'est dire qu'il ennuie son monde, qu'on souhaite qu'il aille se coucher.

Péditulaire. Pedicularis palustris (Lin.).

Herbe aux poux.

On la croyait autrefois vulnéraire; on l'emploie aussi pour détruire la vermine.

Peigne de Vénus. Scandix.

Aiguilles des dames. Grand'dent.

Son nom vient de la forme du fruit qui a comme un long bec. Cette ombellifère est parente des cerfeuils.

Pensée. Viola tricolor (Lin.).

Face.

La fleur représente en effet assez exactement une figure humaine.

C'est sans doute pour cela que le suc de la plante fraîche est employé contre les dartres du visage.

La pensée sauvage est donnée aux enfants en infusion comme dépuratif. On arrête le traitement quand l'urine du bébé prend une odeur d'urine de chat.

Perce-neige. Lencoium vernum (Lin.).

Cocotte (Mouthier), velotai (Vercel).

On dit d'une jeune fille amoureuse : « Elle est comme les perce-neige, le froid ne lui fait rien ! »

Perce-pied.

Alchemille des champs. Alchemilla arvensis. (Lin.).

Bon fourrage.

Perce-pierre.

Doradille polytric. Asplenium trichomanes.

Polytrie officinal, faux capillaire, perce-pierre, poche-pierre (Montbéliard).

« Au xv[e] siècle, nous trouvons la « poisse-

pierre », employée avec la tormentille morsus diaboli, à la confection d'un remède pour *charmer* une plaie.

« En 1498, un prêtre de Besançon donne une recette dans laquelle entrent la perce-pierre, alias percy de mur, la corporal de puits ou de fontaine et la sauge croisée » (1).

Persicaire. Polygonum.

Renouée. Rudzé (Salins).

Ce nom de rudzé lui vient de sa tige et de ses fleurs rougeâtres. Elle passe pour vulnéraire et détersive.

Persil. Apium graveolum (Lin.).

Pierassi (Jura), piersi, pirsi (Besançon, Pont de Roide), piarossi (Les Fourgs), pirchi (Haute-Saône et pays de Montbéliard), piairsi (Mouthier), mnuzi.

Il passe pour un fortifiant de premier ordre. Aux Fourgs, on dit de quelqu'un que l'on veut bien soigner dans sa convalescence :

« I li balerai di piarossi pou l'fare revadaille »
Je lui donnerai du persil pour la faire reverdir.

—

Un autre dicton affirme ses qualités vivifiantes :

(1) B. Prost : *La Médecine en Franche-Comté*, p. 53.

Bien fau qui se laisse mouri.
Qui a du cerfeuil et du persi.

Pervenche. Vinca.

Venche (Haute-Saône), veuche, voiche, voitche (Montbéliard), violette des sorciers (Haute-Saône), brevantchi (Mouthe), pervendge (Rougemont), avoitsche (Plancher-les-Mines), œil-de-bue, ouètche (Montbéliard).

Pétasite. Petasites.

Daille (Arbois), chapeau, tchaipé (Montbéliard), taconnet, olon (Mouthier), pattes-aulon (Saint-Claude), caulo u leu (bonnet de loup), parasol (Mouthe).

Il est à remarquer qu'on voue au loup tout ce qui est mauvais ou étrange.

Le mot petasite du latin *petasus* chapeau, vient de ce qu'avec ses grandes feuilles, les enfants font des coiffures ou des ombrelles.

Phlox. Polemonium.

Polémoine, esparcette d'Angleterre (Mouthe), valériane grecque, lilas d'automne (Charquemont).

Le mot phlox veut dire flamme en grec. C'est une plante d'ornement.

Pied d'alouette. Delphinium ajacis (Lin.).

Dauphinette (Jura), serre (Mouthier).

Dans la mythologie, on dit qu'Ajax fut changé en cette fleur et que sur les pétales on peut voir les initiales de ce héros :

« Dic, quibus in terris, inscripti nomina regum,
Nascuntur flores : et Phyllida solus habeto ».

« Dis en quel lieu du monde naissent les fleurs sur lesquelles sont écrits les noms des rois ; dis, et Phyllis est à toi ».

(Virgile, 3e églogue des Bucoliques).

Pied de chat. Gnaphalium dioïcum (Lin.).

Pied de chat (Mouthe), pattes de chat (Saint-Claude).

Ses fleurs ressemblent à de toutes petites immortelles. On les emploie en infusion contre la toux.

Pied de lion. Alchemilla vulgaris (Lin.).

Alchemille, porte-rosée (Maîche), coupe à la rosée (Les Fourgs), manteau de dame (Mouthe), rosard (Plancher-les-Mines), fromageau (Maîche), parapluie (Les Fourgs).

On aime à trouver cette plante dans les pâturages, car elle donne aux vaches un lait riche en matières grasses.

Ses feuilles plissées ressemblent à un para-

pluie. Elles conservent longtemps la rosée dans l'espèce de coupe qu'elles forment.

On leur attribue le pouvoir de rajeunir les vieilles femmes.

Pied de poule. Andropogon.

Barbon, fourrage.

Pied de veau. Gouet commun. Arum maculatum (Lin.).

Buebue, buebuene (Montbéliard), counet (Mouthier), monsieur (Vercel), damotte (Montbéliard), pain de pourceau, couqueret.

La plante fraîche produit, dans la bouche, une sensation de cuisson qui cesse, paraît-il, en mâchant de la millefeuille ou du thym. C'est un poison.

Pigamon. Thalictrum.

Colombine plumacée.

On la trouve sur les coteaux et dans les bois montagneux.

Piment. Capsicum annuum.

Corail des jardins, poivre d'Espagne.

Cultivé pour l'usage de la cuisine ou comme ornement.

Pimprenelle. Sanguisorba.

Grande pimprenelle, pimprenelle des prés, petite pimprenelle, pimprenelle des jardins.

La pimprenelle des jardins se mange mélangée avec la salade. Celle des prés est un fourrage à tiges dures.

Les lapins et les lièvres aiment beaucoup cette plante.

A la fin d'un repas, on chante « la pimprenelle » pour exciter à boire. On remplit les verres et chacun, à son tour, doit vider le sien pendant la durée du couplet. S'il ne peut le faire d'un trait, il recommence.

Tandis qu'il boira,
Que son voisin s'apprête,
Pendant qu'il filera,
Chantons la pimprenelle, la pimprenelle,
La pimprenelle il filera.
Ah ! comme il a bien filé,
A son voisin à commencer !

Ou bien :

Ah ! comme il a mal filé,
Encore à lui à commencer !
Tandis qu'il boira, etc.

Pissenlit. Taraxacum officinalis (Lin.).

Dent de lion, chicorée sauvage, couc d'aille

(queue d'aigle), guimbéchin, cramaîl, cremeillot (Pont-de-Roide), cramaillot (Montbéliard), cramaillet, tampotte, tapotte, taquet, manchette, du Bon Dieu (Maîche), groin u poua (groin de porc), kmaiquillon (Les Fourgs), quiaivela (Bournois), pilet pinnet.

On le trouve dans les prés. Celui qui pousse dans les taupières, taupinières, est préféré parce que ses feuilles sont blanches et tendres. On le mange en salade. Il est dépuratif et diurétique, d'où son nom.

Les dentelures de ses feuilles lui ont valu les noms de cremaillot, crémaillère, coue d'aille, groin de porc.

C'est à leur disposition en rosette que le pissenlit doit son nom de manchettes.

Le pédoncule est un tube souple dont les bergers font des siphons, des porte-bouquets, des colliers, des chaînes, des tuyaux d'aspiration pour boire aux fontaines.

Ils en font aussi des trompettes. Pour cela, ils assouplissent le tuyau, en prononçant la formulette suivante :

« Pierrou, mènou, gratatiu, s'te vo bin t'éré du bon vin, s'te vo mau t'éré de lo pisse de tsvau on plein grillau ». — Pierre, mon ami, gratte-cul, si tu vas bien, tu auras du bon vin; si tu vas mal, tu auras de la pisse de cheval, un plein seau (Mouthe).

A Viry (Jura), les enfants, en battant le pédoncule pour le faire piler (l'assouplir), disent :

Pila, pila, ganguillon,
Se te pilé brin,
Te béré de bon vin ;
Se te pilè mâ
Te béré de piche de tsévâ.

A la mâturité, le pissenlit forme une masse de graines très légères, qui s'envolent au moindre souffle. Les enfants cueillent un de ces *mouchïs*, sans l'endommager ; il faut qu'en trois souffles, les graines soient toutes parties, ou bien le souffleur n'ira jamais en Paradis. Ils chantent ensuite en tenant le pédoncule :

Pissenlit bataille
Qui pourrit la paille,
La verge au pied du lit
Pour fouetter le pisse-en-lit

On prétend que si l'on en mange le soir, on est obligé de se relever dans la nuit.

On en fait une excellente salade sur laquelle on verse du lard brûlant.

Pivoine.

Peonia (parcequ'elle est originaire de Péonie, contrée de la Grèce).

Pîonne (Mouthe), pioune (Mouthier), pioule (Charquemont), rose puante, pon (Les Fourgs),

pompon (Arbois, parce que le pompon des soldats est généralement rouge), bouse de vache parce quelle s'étale en rond).

Ce nom de *pionne* se donne à plusieurs fleurs rouges.

Les Lorrains appellent pion ou pionne le bouvreuil à cause de la couleur rouge de son ventre.

A la Saint-Jean d'été, les bergers attachent aux cornes des plus belles vaches des pivoines, des reines-marguerites et des trolles.

La pivoine éloigne l'orage, guérit l'épilepsie et la paralysie, mais il faut la cueillir sans être vu du pic-vert (Les Fourgs).

Plantain. Plantago major (Lin.).

Rond-pianton (Montbéliard), rond-piantâ (Bournois), rond-piont (Haute-Saône), rond-piantet (Rougemont), long-pianton (Montbéliard), petit-piant, grand-piant (Haute-Saône).

On donne les graines des diverses variétés de plantain aux oiseaux en cage.

La plante verte ou sèche s'emploie en décoction pour des lotions, des collyres, des gargarismes.

Avec le suc des feuilles, on guérit les piqures de guêpes (Les Fourgs).

On prétend qu'une personne qui a mis une feuille de long plantain sur sa langue est invulnérable quand elle recueille les essaims d'abeilles.

Quand un bœuf ou une vache est atteint d'une maladie des pieds : messiole ou fièvre aphteuse, on s'arrange pour faire marcher l'animal de façon qu'il pose la patte sur un pied de plantain. On enlève ensuite celui-ci avec la motte de terre qui porte les racines et on le porte sécher au tué (grande cheminée).

Avec ses feuilles on guérit les plaies, les écorchures.

On dit en Comté que le long plantain sert aux médicaments pour les hommes et le rond plantain pour les femmes.

Plumeau.

Hottonie des marais. Hottonia palustris (Lin.).

Millefeuille aquatique.

La plante mûre a une hampe avec de longues aigrettes.

Poil de chien. Agrostis

Poi de tsin (Arbois), poi de tchin (Montbéliard.

Cette agrostide fournit un gazon court et rude.

Poireau. Allium porrum (Lin.).

Porro, pourô (Vercel Montbéliard), pouret (Salins).

C'est l'asperge du pauvre. Il passe pour guérir toutes sortes de maladies. Il est très diurétique. On met des cataplasmes de poireau cuit sur les

abcès, furoncles, panaris. On frotte avec une feuille de poireau les piqûres de guêpes ou d'abeilles et la douleur passe.

Si l'homme savait ce que le poireau
Lui vaut,
Il en planterait des journaux.

—

« Il n'y a rien comme le bouillon de poireau pour faire *marcher* une purge ».

Pois. Pisum. sativum (Lin.).

Cainejô (Haute-Saône, Aillevans).

Quand les gousses sont formées, elles sont en couteau. Dès que les grains ont grossi, les pois sont « en dos ». Un plat de pois verts s'appelle dôsse, deuche. On jette de côté généralement les cosses, couffes, coffes, caffas. Quelques personnes pourtant les sèchent au four pour faire de la soupe.

Les pois secs se mangent en soupe, en purée, ou frits. Dans ce dernier cas on les fait tremper dans l'eau deux jours, puis on les frit dans du saindoux. Ce sont les pois cuits, pois sôs (secs), piconé.

Les haricots accommodés de même se nomment soichie.

Le premier dimanche du carême est généralement connu en Franche-Comté sous le nom de dimanche des Piquerès.

Ce jour-là, les jeunes mariés de l'année sont tenus de donner à « piquer des pois frits » dans certaines localités, aux conscrits seulement et dans d'autres, à tous les jeunes gens, garçons et filles du village.

Dès la veille, on a fait cuire à l'eau avec du sel, une grande marmitée de pois qui ont été ensuite frits au saindoux. Le dimanche, on les distribue, avec un « pochon », à peu près à tous ceux qui viennent en demander. Il n'est pas interdit d'ajouter à cette distribution des pommes, des noix, des noisettes et même des gâteaux, des beignets et du vin (Valdahon, Doubs, Haute-Saône et Jura).

Quelquefois les quémandeurs se déguisent. Ils s'affublent d'un vêtement de paille, se passent la tête dans un collier de cheval et s'en vont, ainsi accoutrés, demander les pois frits aux mariés de l'année.

Dans la vallée de la Loue, souvent les visiteurs sont masqués. Si on leur offre un verre de vin, ils se démasquent et trinquent à la santé des époux.

A Fougerolles (Haute-Saône), ce ne sont pas les époux, mais les filles à marier qui sont tenues de « donner les pois ». Elles y ajoutent généralement des noisettes dont elles ont fait ample provision dans la saison.

A Dambelin (Doubs) les pois sont jetés aux

enfants à plein *pochon* et on invite les parents à venir manger du riz.

A Fonvent (Haute-Saône), non seulement les mariés de l'année « doivent les pois » mais encore tous ceux qui ont changé de logement.

Malheur aux habitants qui essaieraient de se soustraire à cette obligation traditionnelle, ils seraient assurés de voir leurs portes barbouillées d'ordures, sans préjudice d'un charivari qui pourrait durer plusieurs jours.

On sait qu'un *boidge* est un mélange de céréales et de légumes. On appelle aussi ce premier dimanche de carême, le dimanche des boidges parce qu'on mange des pois, des haricots et des lentilles.

Les pois verts de Genevreuille (Haute-Saône) étaient renommés et aussi les pois secs de Frasne (Doubs). Les pois qu'on mange en dos avec leur cosse sont appelés *pois mangetout*.

Quand les pois ne cuisent pas facilement, on emploie de l'eau de citerne au lieu d'eau de source ou encore on met dans la marmite une petite pincée de cristaux de soude. A moins qu'on ne préfère imiter la Divige de Mouthe : ses pois pouvaient servir trois fois de suite : ils passaient sans altération, dans le tube digestif, les deux premières fois.....

Dans les champs, on cultive les pizailles, pois-de-pigeon, bsillons, bsilles, petits pois noirs un

peu carrés, on les sème avec l'orge. On s'en sert pour nourrir les pigeons et aussi pour engraisser les porcs. Quand on en donne trop aux pourceaux ils deviennent paralysés du train de derrière. Il paraît que cette nourriture leur attaque les nerfs.

On en introduit souvent dans un *boidge* avec de l'orge et des vesces pour faire du pain.

Dans les jardins on trouve les pois de senteur pois à odeur, pois-fleurs, pois musqués.

Pour avoir de beaux pois, il faut les planter en vieille lune et, si c'est possible, le centième jour de l'année.

Ai lai Saint-Aubin (1er mars)
Sanne tas pois, t'en airé bin.

—

Ai lai Saint-Jouset (19 mars)
Sanne tas pouets.

—

A la Sainte-Croix (3 mai)
Sarcle tes pois,

—

O la Mi-ô (le 15 août)
Les pâs sont en dos (Les Fourgs).

—

A la Tsétiau
Les pois sont à la faux.
(C'est-à-dire qu'on peut les récolter.)

Tsétiau signifie Château, Chatel. Le 8 septembre c'est la foire de Chastel-Blanc très fréquentée dans les montagnes frontières de la Suisse.

On dit à quelqu'un qui vous regarde de travers : « Pourquoi me fais-tu la grimace ? Je ne t'ai cependant pas vendu des pois qui ne veulent pas cuire ! »

Poivre d'eau. Polygonum hydropiper (Lin.).

Renouée âcre, herbe aux puces (Montbéliard), cuit-langue, queut-langue (Montbéliard).

Les feuilles fraîches font des ampoules sur la peau ; elles teignent la laine en jaune.

Pomme de terre. Solanum tuberosum (Lin.).

Poumètère (Mouthe), poumo tarro (Salins), pommetţâ (Saint-Laurent), pouma-tarra (Vercel), poume de târe, truffe, troukè (Mouthe, Saint-Claude), triffe (Pont-de-Roide, Mandeure), têtets tarti (Saint-Claude, Jura), tribole (Les Rousses), tribola (Marigny), truche, treufle (Haute-Saône), trouque (Mouthier), trifoi, triova (Saint-Laurent), tréfourni (Jura), tetet, cartifle (Saint-Laurent, (de l'allemand kartoffel), coutchet, couche, catibôle (Saint-Claude), carambolos (Salins), carambole, carboule (Champagnole), coriche (Montbéliard), caniche (Haute-Saône), cairboule (Charquemont), croumpiere (Haute-

Saône, Montbéliard), (ce nom vient de l'allemand *grund birne*, poire de terre et s'applique plutôt au topinambour dont les racines tuberculeuses ont de l'analogie avec la pomme de terre) ; ovine (Levier), quenitche (Bournois), faveu (Champagnoie), poirotte (Rougemont), potuse (Montbéliard), grosse pomme de terre ronde. *Potu* dans le patois de cette région signifie gros, girola (Grandvaux, Jura), caboulette (Saint-Laurent), catrouille (Saint-Amour), caribaule (Jura), catimbaule, catine-catinale, marmitée de pommes de terre (Jura), nèfe (Saint-Hilaire), cul de poulot (Saint-Claude), tartouille, parmentière, retote, petite rate, pomme de terre oblongue (Bournois).

Les fanes sont appelées *fouiages*, *ravasses*, *fuilleries*.

La pomme de terre fut introduite en Europe après la découverte de Christophe Colomb. Les Espagnols la firent connaître dans leurs possessions de Bourgogne et des Pays-Bas. En 1565, le cardinal Antoine Perrenot de Granvelle, seigneur de Noroy, interdisait la culture de la pomme de terre et du tabac. Environ 20 ans plus tard, le botaniste Gaspard Bauhin la préconise en Suisse, en Comté et en France. Elle se propage jusque vers 1592. A cette date un arrêt du Parlement de Besançon porte :

« Attendu que la pomme de terre est une

substance pernicieuse et que son usage peut donner la lèpre, défense est faite sous peine d'une amende arbitraire de la cultiver dans le territoire de Salins. »

Quelques personnes en conservaient alors dans leur jardin à titre de curiosité.

Pendant plus d'un siècle, on n'en parle plus dans notre pays ; mais les Suisses en continuent la culture. On raconte que ce furent les anabaptistes qui la réimportèrent en Comté. Le prince Léopold Eberhard de Montbéliard accueillit, en 1717 des Memnonnites ou anabaptistes suisses, chassés de l'Emmenthal pour cause de religion. Il leur afferma plusieurs de ses domaines dans lesquels ils cultivèrent la pomme de terre sous le nom de topinambour.

Vers 1730, les habitants du pays de Montbéliard la cultivent pour leur bétail. Seuls quelques pauvres campagnards s'en nourrissent non sans hésitation. Ils estiment en avoir une grande provision quand ils en ont deux sacs rangés au chaud, sous leur lit. A cette époque, il se trouve encore des médecins pour la taxer de nourriture malsaine et des agronomes pour l'accuser de ruiner les terres.

Ce ne fut qu'après la grande disette de 1771 qu'on la cultiva en grand dans la Comté, comme en Allemagne.

Turgot en encourage la culture dans le Li-

mousin et l'Anjou. Enfin en 1778, Parmentier entreprend la campagne de vulgarisation que chacun connaît.

Dans le Jura, pendant la Révolution, on ne la cultivait pas encore.

—

Les pommes de terre se plantent au printemps. Le proverbe dit :

Sème me tôt, sème me tâ
A la fin de mai tu ne me verras pas.

—

Plante me toue, plante me tâ
Devant mai i ne trésira.

—

Quand les tiges ont poussé, il faut les butter, les rechausser, les faire, les ramouédzi (Mouthe). On les butte une seconde fois quand elles fleurissent et une troisième fois après les foins. De là, les noms de tréfois, tribole, tribolâ, en patois bôler veut dire tourner, envelopper.

En juillet et en août, on commence à les arracher pour le repas de midi : la nonne. On les cuit à l'étouffée : c'est la catinade (Jura). On les mange avec du lait, du létia ou létiot, du serra, du beurre... On en fait aussi des purées très épaisses, des mirzèques (Bournois). Écrasées, elles sont mélangées souvent avec de la farine. Il paraît que la pomme de terre conserve plus longtemps au pain sa fraîcheur.

Dans l'arrachage, on rencontre souvent des pieds dépourvus de tubercules, ce sont des raicinales (Bournois).

Un amusement et une gourmandise des enfants consistent à couper les pommes de terre en tranches très minces et à les appliquer sur le poêle de fonte très chaud. Elles s'y collent (se glottent)et avec la lame d'un couteau, on les retourne; elles sont cuites en quelques secondes. On les mange au fur et à mesure de leur cuisson, ce sont des : glots, glottons, glettons (Mouthe), grillots, glatirons; grettons, crottons.

La pomme de terre est dite, à Besançon, la côtelette ou la truffe de l'horloger.

En 1847, quand le sac de farine coûtait 100 fr., nos paysans firent cuire des pommes de terre, les écrasèrent avec une sorte de grande presse et mélangèrent cette purée, baptisée du nom de « chiard » avec un peu de farine pour faire du pain (Mouthe).

Populage. Caltha palustris (Lin.).

Souci des marais, rasse aux veaux (Mouthe), pourpie (Haute-Saône), bassin d'or (Jura), bouton d'or, pototte, topotte (Montbéliard), pottes de tschvaux (pattes de cheval) (Haute-Saône), renoncule.

Les vaches qui mangent cette plante sont ex-

posées à avorter; elle donne la diarrhée aux veaux. Le nom de patte, potte, est dû à la forme des feuilles.

Quelques personnes mettent les boutons de la fleur confire dans le vinaigre pour s'en servir en guise de câpres.

Pourpier. Portulaca oleracea (Lin.).

On le cultive dans les jardins pour le manger en salade. On dit dans les campagnes de Franche-Comté qu'il suffit de deux ou trois feuilles de pourpier pour météoriser une vache.

Primevère. Primula.

Brajeta (Jura), bratéya (Chaussin, Jura), braicu, bracu (Maîche), cubra, clochette (Mouthe), cubrai (Montbéliard), cocu jojo (Charquemont), coucou, carcoille (Marigny, Carcaillot), cuchetet (Mouthe), crouebairbe, crubairbe (Haute-Saône), olives (Mouthe), olivettes (Saint-Claude), guingan (Salins), gagotte (Montbéliard), calende, chauburot, carcaillat (Saint-Claude), crampoulotte (Maîche), campenotte, pousse-neige, perce-neige, pillottes (Jura), pélerin, perlimpinpin, ferlupinpin (Montbéliard), muguet jaune (Arbois).

La primevère est dite campenotte, clochette, à cause de la forme de ses fleurs; elles sont aussi sans doute pour cette raison, l'emblême

de la folie : on représente les fous avec un capuchon orné de clochettes. On l'appelle cocu, coucou, à cause de sa couleur jaune ; pélerin, pour la forme de son calice qui ressemble à une gourde. Perlimpinpin est une forme enfantine de pèlerin. L'Académie ne connaît ce mot qu'accolé à poudre, la « poudre de perlimpinpin » et estime que c'est un vocable de pure fantaisie.

L'infusion des fleurs de primevère est pectorale; elles entrent dans la composition du thé suisse.

Dans les prés humides, on trouve une primevère à fleurs roses : la primevère farineuse, yeux de chats (Mouthe), oreille d'ours.

Pulicaire. Inula pulicaria (Lin.).

Herbe aux puces, herbe aux poux, pillot (Maîche), sarpot (Mouthier), citron sauvage, poudgie (Haute-Saône), pélieu, plieu, petit pieu.

On l'emploie contre la vermine.

Pulmonaire. Pulmonaria tuberosa.

Fausse clochette (Mouthier).

Les taches des feuilles ont de vagues ressemblances avec les vésicules pulmonaires, de là son nom. Elle est peu employée.

Pyrole. Pyrola.

Verdure d'hiver.

Ses feuilles restent vertes longtemps. Ses fleurs ont une odeur suave. Autrefois on l'employait comme vulnéraire. Son infusion est appelée thé suisse : on l'emploie contre les diarrhées.

Quarantain.

Mathiole annuelle. Cheiranthus annuus (Lin.).

Violette de Saint-Georges, violier d'été, violette jaune (Besançon, Mandeure).

Cultivée pour sa fleur.

Queue de renard.

1° Vergerette du Canada. Erigeron Canadense (Lin.).

Queue de renard, herbe folle.

2° Vulpin des prés. Alopecurus pratensis (Lin.).

C'est une plante fourragère des plus estimées.

3° Amarante. Amarantus caudatus (Lin.).

Cô de rnâ (Mouthier).

On la cultive depuis longtemps dans les jardins, comme plante d'ornement.

Queue de serpent.

Corydale. Corydalis solida (Lin.).

En patois, coue de serpent (Montbéliard).

Les fleurs ont un éperon presque droit, souvent dirigé de bas en haut. De là son nom. Autrefois on employait son tubercule comme vermifuge.

Queue de souris. Myosurus minimus (Lin.).

Ratoncule.

Quintefeuille.

Potentille rampante. Potentilla reptans (Lin.).

Herbe à cinq feuilles.

Ses feuilles sont à cinq folioles, de là son nom.

La décoction de la racine est recommandée pour guérir le saignement des gencives.

Radis. Raphanus sativus (Lin.).

Raifort cultivé, rayi (Montbéliard, Haute-Saône), raivet (Mouthier), ravonnet (Mouthe), rovoènet (Montbéliard).

Quand sa racine est creuse, on dit qu'elle est en pain blanc. Quand elle est bien rouge, on exerce ses talents de sculpteur pour imiter un museau de rat ou même une tête d'homme.

Raiponce en épi. Phyteuma spicatum (Lin.).

Herbe de Sainte-Geniève, herbe aux quatre clefs (Montbéliard), quaitre-chaies.

Pline donne le Phyteuma comme une herbe qu'on employait dans la composition de philtres amoureux. C'est ce qui explique le renom populaire de cette plante.

La racine est légèrement sucrée. On croit qu'elle fait uriner du sang (Les Fourgs).

Raisinier.

Phytolaque commune. Phytolaca de caudra.

Ses baies vertes, puis noires, connues sous le nom de raisin d'Amérique ont la réputation de guérir les rhumatismes.

Rave. Brassica.

Ravonet, rovoènet (Montbéliard), ravereuche, raverotte (radis rouge), raive (Audincourt), reutche (Haute-Saône), raive (Ornans), rapâ (Plancher-les-Mines), tombeau (Bournois), caboillot (Luxeuil).

On en fait une espèce de choucroûte, la *selroube*, *seulerobe* (Montbéliard), de l'allemand *sauer*, salé, acide; *rube*, rave.

On donne le nom de rainsnais aux raves, radis et autres légumes lorsqu'ils sont creux. De là, sans doute aussi leur nom de *tombeau* usité à Bournois.

On sème les raves quand la lune est ronde.

Pour obtenir de grosses raves, il faut mettre une graine dans une crotte de chèvre ou de lapin et la planter ainsi.

Ai lai Saint-Barnabé (11 juin)
Vougne (sème) tas raivès,
T'en airai (tu en auras)

Sobriquets : Les croque-raives d'Audincourt ; les caboillots de Luxeuil.

« Rave pour toi ! » est l'équivalent de « va ! te promener ».

On dit : « c'est une rave gelée » pour indiquer une chose insignifiante.

Ravenelle.

Raifort sauvage. Raphanus raphanistrum (Lin)

Ravenolle, renevélo (Salins), ravereuche (Rougemont), rave sauvage.

Chacun connaît cette plante à fleurs blanches ou jaunâtres rayées de violet qui infeste les champs de blé. Sa graine mêlée au blé produit une maladie : la raphanie.

Dans le langage populaire on dit : « rave de chat » pour signifier quelque chose d'ennuyeux ou de peu de valeur.

Regain.

C'est l'herbe qui repousse après la fenaison. On ne fait cette seconde-coupe que dans les bonnes terres.

Revain (Vallée de la Seille), roin (Arbois), rouin, roillin (Ornans), reveillin (Audeux), récor (Les Rousses), vouain, vahin, veillin (Audeux), vouhajn, voyin.

Ces mots viennent, pour la plupart, du vieux français : vain ou gain, saison où l'on cueille

les fruits, et aussi de voillie, veillie, automne, la saison où commencent les veillées.

On donne le regain de préférence aux vaches qui viennent de véler et aux bœufs qu'on occupe anx semailles d'automne.

—

Passé la Saint-Laurent (10 août)
Rentre tes regains, il est temps.

Réglisse des bois.

Polypode commun. Polypodium vulgare (Lin.).

Régalisse, rigalisse (Bournois), régolisse (Vercel), rigueulisse (Haute-Saône), rigoulisse, reglésie (Montbéliard), miscouli (Mouthier).

Cette plante a le goût de la réglisse noire.

On dit, à Mouthier, d'une jeune personne pâle, anémiée, qu'elle « a bu de l'eau de miscouli ». On ajoute qu'elle aurait meilleure mine si elle buvait du vin de Baye ou de Monterrey, les meilleurs crus du pays. — Les enfants mâchent la racine sucrée de cette plante, en guise de véritable réglisse.

Reine-des-Prés.

Spirée ulmaire. Spiræa lumaria (Lin.).

Barbe à bon Dieu (Morteau), tcharmaie (Montbéliard).

On emploie ses fleurs pour donner du bouquet au vin.

On en fait des infusions pour combattre la rétention d'urine et les flueurs blanches.

Renoncule.

1° Renoncule aquatique. Ranunculus aquatilis.

Grenouillette, saime (Montbéliard),

2° Renoncule à feuilles d'aconit. Renunculus aconitifolius, bouton d'argent (Mouthe).

3° Renoncule de montagne. Ranunculus montanus (de Cand.)

Petites bouteilles (Les Fourgs). Ce nom est donné aussi aux trolles.

4° Renoncule âcre. Ranunculus acris (Lin.).

Poterotte (Montbéliard), chaudière du diable, feu d'enfer.

Une variété à fleurs doubles est cultivée dans les jardins.

5° Renoncule rampante. Ranunculus repens (Lin.).

Pied de poule, piépou, poupied, pourpie (Rougemont), pièpre, piape, sames, pipe (Jura), bouton d'or, bassin d'or, bassinet (Les Fourgs), mort aux vaches, chadère (chaudière).

6° Renoncule bulbeuse. Ranunculus bulbosus (Lin.).

Bassinet, pied de coq, rave de Saint-Antoine.

On emploie le bulbe pour guérir la teigne des enfants.

7° Renoncule des champs. Ranunculus arvensis (Lin.).

Pisse chien (Champagnole), chien.

On dit qu'avec trois onces de son suc on tue un chien en quatre minutes.

Etym. : Le nom latin *ranunculus* vient de *rana*, grenouille. Dans le vieux français, on disait : une *renouille*. Cette plante a donc été ainsi appelée parce qu'elle vit dans les lieux humides ou parce que la forme de ses feuilles rappelle la patte de grenouille.

Les renoncules à fleurs blanches sont nommées : saimes, sames, saignies, suâmes, parce qu'elles poussent dans les saignes, les sagnes ou prés humides. (Vieux français saigne, bas-latin *saigna*, marais.

C'est la forme des feuilles de la renoncule qui lui a valu son nom de « pied de poule ».

Les mots « chaudière d'enfer », « feu du diable », viennent très probablement des propriétés vésicantes de la plante ou de la forme de la fleur qui ressemble à une petite cuvette, à un bassin ou à une petite « coquelle », d'où les appellations : coqueue, coqueue. Peut-être aussi ces dernières dénominations sont-elles des dérivées de « cocu », à cause de la couleur jaune de la fleur.

Le suc des feuilles est très amer, vésicant; Les enfants les mâchent et les laissent sur leur

langue; c'est à qui les gardera le plus longtemps.

Renouée des petits oiseaux. Polygonum aviculare (Lin.).

Bois à l'oie.

Le genre comprend un grand nombre d'espèces : la bistorte, persicaire, poivre d'eau, liseron, traînasse (Arbois), etc.

Les fleurs de la bistorte sont appelées *moutons* (Les Fourgs), elles sont blanches en épis.

Réséda. Reseda odorata.

C'est une fleur très recherchée à la campagne. On la cultive dans des pots.

Une espèce sauvage : « le réséda gaude » donne une teinture jaune, la laque de gaude employée en peinture.

C'est rendre un hommage très flatteur à une jeune fille que de planter devant sa fenêtre un mai qui porte un bouquet de réséda.

Rhubarbe. Rheum.

Barbo (Mouthier).

Une variété : la patience des Alpes, *Rumex alpinus* est appelée « rhubarbe des moines ».

Ronce.

Ronce des rochers. Rubus saxatilis.

Fourchettes, brochettes (Mouthe), fourchottes (Les Fourgs), eronces (Jura), mourettes (Mouthier).

Roseau.

Roseau à balais. Arundo phragmites (Lin.).

Pousse en abondance dans les marais. On appelle roselie ou rosière (Montbéliard), l'endroit couvert de ces roseaux.

Souvent après les inondations, on trouve des roseaux desséchés en andains dans les champs; ce sont « des perveuilles » (Haute-Saône).

On donne souvent le nom de roseaux aux copeaux des menuisiers.

En Comté, on confond généralement les joncs avec les roseaux.

Rose de Jéricho. Anastatica.

Anastatique hygrométrique.

Cette plante vient de l'Egypte ; ses rameaux desséchés se contractent en une touffe globulaire. Dès qu'ils sont en contact avec l'eau, ils s'étendent comme si la vie y était revenue. Il y a des familles franc-comtoises qui en possèdent depuis plus d'un siècle.

Le jour de Noël, on plonge ces branches dans

l'eau et toute la famille s'agenouille et prie. Selon le degré d'épanouissement de la plante, on estime que l'année sera bonne, médiocre ou mauvaise. Ce mode de consultation est appliqué également à une personne gravement malade, pour savoir le nombre de jours qui lui restent à vivre.

On raconte, à Bournois, qu'un jeune homme s'étant noyé, on mit une rose de Jéricho dans l'eau et on la promena dans une barque. Quand la plante fut étalée, on s'arrêta, on chercha et l'on retrouva le cadavre.

Une légende religieuse dit que c'est sur les rameaux de la rose d'Egypte que la Sainte-Vierge étendait les langes de l'Enfant Jésus.

Une autre légende veut que la rose de Jéricho fleurisse la veille de Noël pour saluer la naissance du Rédempteur et qu'elle demeure épanouie jusqu'à Pâques pour rendre hommage à sa résurrection.

Les croyants à qui l'on assure que la rose de Jéricho qu'ils mettent tremper dans l'eau la veille de Noël, s'épanouirait aussi bien si on l'humectait à n'importe quel moment de l'année, se refusent obstinément à en faire l'expérience.

Rougeole. Rouille des blés.
Mélampyre des champs. Melampyrum arvense.

Rougeotte (Haute-Saône), rougeot (Jura), rou-

gette (Saint-Claude), blé de vache, rougeottai (Vercel), rougi, rouzé, roudgeotte (Montbéliard).

La graine, mêlée au blé, fournit une farine qui donne un pain un peu violacé et amer.

Ces graines sont quelquefois employées en cataplasmes, elles sont un peu émollientes.

Les vaches recherchent cette plante. Linné dit que le beurre est meilleur et plus jaune où cette herbe abonde.

Rue des chiens. Scrophularia. canina (Lin.).

Scrofulaire.

On emploie cette plante en frictions pour guérir la gale des chiens et des moutons.

Rue des murs. Doradille. Asplenium.

Rue des murailles, sauve-vie (Rochejean).

Elle passe pour apéritive.

Rue des prés.

Pigamon jaune. Thalictrum flavum (Lin.).

Fausse rhubarbe, rhubarbe des pauvres.

On l'employait autrefois contre la jaunisse ; On s'en sert pour colorer en jaune les œufs de Pâques.

Ruines de Jérusalem.

Linaire cymbalaire. Linaria cymbalaria.

Cette plante a une saveur analogue à celle du

cresson. Les enfants s'amusent à faire de l'encre verte en pilant ses feuilles.

Sabot de Vénus. Cypripedium calceolus.

Soulier de Notre-Dame, capucin (Mouthier). Cette orchidée tire son nom de la forme de la fleur. On l'employait autrefois contre l'épilepsie.

Safran. Croccus vernus (Lin.).

Leugretet du bon tin (du bon temps) par opposition au colchique qui est appelé leugretet du dernier temps (automne) (Les Fourgs), violette de la Chandeleur, perce-neige (Mouthe), porette (Saint-Claude).

Le safran à fleurs violettes, blanches ou mauves, est une plante des plus printanières. Il ressemble au colchique.

Sainfoin. Esparcette.

Terme générique par lequel on désigne une bonne partie des plantes fourragères.

Vesin de foin (Mouthier), sanfon (Vercel), pergelle (Saint-Amour), spargelles, aspergelles, espargelles.

Salade.

Solède (Bournois), sélède (Marchaux), solaidge (Montbéliard).

Un solédore est un mangeur de salade : son féminin est saladière !

Pour faire une bonne salade, dit-on, il faut quatre personnes : un sage pour le vinaigre; un avare pour le sel; un prodigue pour l'huile; un fou pour la remuer.

Il faut fatiguer la salade jusqu'à ce que la chemise soit mouillée.

Si la personne qui remue la salade en fait tomber une feuille, elle est retardée d'un an dans son mariage ; si ce sont deux feuilles, le retard est de deux ans et ainsi de suite.

Salicaire. Lythrum salicaria (Lin.).

Saligote (Montbéliard). On donne aussi ce nom à l'oseille sauvage, mantaquiou (Mouthe).

Vulnéraire et astringente, on la prend en décoction contre les diarrhées chroniques. On croît qu'elle nuit aux vaches.

Salsifis (Sauvage) scorsonère. Tragopogon pratensis.

Boucote, bairbe à loup, brabalou bairbotte (Montbéliard), barberotte (Jura), barbe au bouc, berbu (L'Isle-sur-le-Doubs, Les Fourgs), barbouchot (Clerval), barboichot, barboichet (Lons-le-Saunier), barberin (Jura), berboutserot (Rougemont), barbério, bainabô (Marigny), barbu (Maiche), gallibô, tallibô, oliveau (Mouthe),

olive, olivette (Besançon), herbe à bouche (Rougemont), doucette (Arbois), alvon, barnabé, brot, mami (Saint-Claude), calibot (Haute-Saône), caneau (Arbois), canabô (Salins), elvau (Grand'Combe), pain flobon (Jura), lard, lasselot (Champagnole).

Les enfants mordillent et sucent cette plante qui a un lätex blanc, sucré.

Sanicle d'Europe. Sanicula Europæa (Lin.).

Herbe au chêne, herbe du deffend (à cause de ses fruits ronds garnis de pointes).

La sanicle est un vulnéraire :

« Avec la bugle et la sanicle,
On fait au chirurgien la nique »

On la donne aux vaches pour l'expulsion de l'arrière faix. (Quand on a « *l'estomac décroché* » ?) une infusion d'herbe au chêne vous le remet.

Saponaire. Saponaria officinalis (Lin.).

Saponière (St-Claude), savon (Mouthe), chiri.

La décoction de sa racine mousse comme du savon. Une variété de cette plante augmente, croit-on, la sécrétion du lait chez les vaches.

Sarrazin.

Renouée sarrazin. Polygonum fagopyrum.

Blé noir, boucotte (Montbéliard).

Étym. : En allemand Buch-weizen, blé noir, qui a probablement donné boucuit, boucotte, beaucuit (weizen signifie froment).

On réduit la graine en farine (bocotte), et on en fait de la bouillie, des galettes, des cataplasmes mâturatifs.

Avec la graine, on engraisse les volailles. Les abeilles recherchent les fleurs du sarrazin dont elles tirent un miel qui a un odeur désagréable.

On cite le « pain de boucotte » de Clairegoutte (Haute-Saône).

Sarriette.

Sarriette des jardins. Satureia hortensis.

Sotcherie, sotchie, poyotte (Montbéliard).

Ses feuilles et ses sommités fleuries sont un peu stimulantes. On les fait sécher (sotchie) et on les emploie comme condiment.

Sauge. Salvia.

Sâge (Mouthier), sadge, sadgie, sudai-bieu, (soldat bleu) (Montbéliard), orvale, toute bonne (Haute-Saône).

Dans certaines parties de la Haute-Saône et du Jura, quand un jeune homme épouse une autre fille que celle qu'il a fréquentée, les gens de la noce font un bouquet de sauge ou d'oignons qu'ils vont offrir à la délaissée, ou ils le suspendent à sa porte. On agit de même si c'est

la mariée qui a quitté son ancien amoureux pour épouser un autre.

Cette coutume vient peut-être de ce que la sauge passe pour guérir les blessures.

Jadis, le « vin saugé » était du vin dans lequel on avait fait infuser de la sauge; la saugie était un breuvage de sauge. On donne encore aujourd'hui des infusions de sauge dans les indispositions légères, aussi bien des bêtes que des gens.

On fait cuire des rameaux de sauge dans du vin et on trempe dedans des linges que l'on applique sur les membres courbaturés, sur les plaies, les contusions, les blessures. On donne le vin saugé aux débiles et on renforce les enfants chétifs avec des bains de sauge.

Autrefois on trouvait de la sauge en pot dans presque toutes les maisons. Il n'y avait pas de jardin qui n'en eût quelques pieds. Quand la plante venait à se perdre, c'était mauvais signe :

Quand le bouquet de sauge dépérit,
La maison s'amoindrit.

« Planter un pied de sauge », c'est synonyme de contracter une dette qu'on ne paiera jamais ».

L'école de Salerne prétendait que grâce à la sauge l'homme serait immortel... s'il pouvait l'être.

« Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto ?
« Contra vim mortis non est medicamen in
[hortis. »

L'infusion est tellement agréable que les Chinois, dit-on, se demandent pourquoi, ayant la sauge, nous allons chez eux, chercher le thé qui lui est inférieur.

Saxifrage. Saxifraga.

Une variété appelée « misère » (Mouthe) est cultivée en suspension comme ornement d'appartement. Une autre espèce : le saxifrage ombreux est connue sous le nom de « désespoir du peintre ».

Scabieuse. Scabiosa.

Scabieuse tronquée, succise, bruchavant (Champagnole), bouton de culotte (Clerval), bouquet bleu, machiaule (Maîche), brunette.

La fleur de certaine scabieuse est noire et jaune, la scabieuse des jardins.

Mors du diable. C'est probablement la plante qu'on désignait sous le nom de *morsuse diaboli* (XVI[e] siècle). Cette fleur compte plusieurs espèces.

Sceau de Salomon. Convallaria polygonatum. (Lin.).

Grenouillet, grand muguet (Mouthe).

C'est un poison. En dehors de la Franche-Comté, cette plante est nommée « herbe à la rupture ». C'est-à-dire qu'elle passe pour guérir les hernies (ruptures).

Scrofulaire. Scrophularia aquatica (Lin.).

Herbe aux coupures, herbe noire, noirotte (Montbéliard), bétoine d'eau.

On la considère comme vulnéraire. On assure qu'on guérit la gale avec sa décoction.

Seigle. Secale cereale.

Soile, soille (Montbéliard-Haute-Saône), souél (Marchaux), sal (Vercel), salou, seillou (Val-de-Morteau), seilou (Salins), trémoille (Haute-Saône) trémois, consé (conseigle), divers lieux.

Etymologie : Vieux français « soille ».

Conseigle, consé, signifient : mélange de seigle avec une autre céréale (de cum, avec secale seigle).

Trémoille, trémois, c'est le seigle semé dans le troisième mois de l'année, en mars.

On le sème parfois mélangé au blé, c'est le méteil, le mochot (Montbéliard).

Les brandons, c'est le seigle en épi ou en grains.

La farine de seigle n'a pas la blancheur de celle du blé, son pain est plus lourd, gras au toucher, rafraîchissant. Délayée et cuite dans

l'eau ou le lait, elle est employée en cataplasmes émollients. Le son de seigle ou creu est aussi émollient.

La paille de seigle c'est le glui, glu, gillé, paille de glu. On ne l'emploie pas comme fourrage. On la réserve pour la litière ou pour couvrir le toit des chaumières; on en fait aussi des nattes, des liens, des paillassons, des fonds de chaises, etc...

—

Faut sanna (semer) lou soil dans lou-poussot (poussière)
Et lou froment dans lou poutot (l'eau).

—

Le moi d'aivri
Lasse le soil en épi.

—

Quand le soil fleurit
Dans six semaines viens le quéri (chercher)

—

Pentecotte
Trousse tai cotte.....
Vai t'en vé lai grenaie (seigle ou colza).
Et si tu n'en vois point de grenaie (en graine)
Ç'à signe de mâchante an-naie.

—

« Le seigle laisse mourir sa mère de faim » parce qu'il épie avant le blé et il est mûr après, (Jura).

Le seigle est sujet à une maladie : l'ergot fort usité dans la médecine moderne.

Semence.

On réunit sous ce nom tout ce qui se sème naturellement ou par la main de l'homme : grains, graines, noyaux, pépins....

Les graines étaient en honneur dans l'ancienne pharmacopée. Les stimulantes étaient qualifiées de chaudes, les émollientes de froides. Dans chaque groupe, il y avait, suivant l'effet produit, les majeures et les mineures.

Les semences chaudes majeures étaient : l'anis, le fenouil, le cumin, le carvi.

Les chaudes mineures étaient : l'âche, le persil, l'ammi et la carotte.

Les froides majeures étaient : le concombre, le melon, la courge et la citrouille.

Les froides mineures : la laitue, le pourpier, l'endive et la chicorée sauvage ou escarole (1588).

Sèneçon. Senecio.

Serçon (Montbéliard), herbe à la chenille (Mouthier), jacobée, herbe de Saint-Jacques.

Les lièvres et les lapins sont très friands des seneçons ; les chardonnerets, les serins et autres oiseaux recherchent avidement ses petites graines.

Senoves.

Ce mot vient de *senevé* qui est le nom de la moutarde sauvage.

Ce sont les *sarclons* qui infestent les champs de blé et qui leur donnent en juin l'aspect jaune ou blanc que chacun connaît.

Les jaunes sont des moutardes :

Sauves (Mouthe), senobres (Montbéliard), Senavres (Mandeure), senogues, senovres, seillâs (Arbois).

Les blanches sont les raveneuilles, ravenelles, ravenolles, ravereuches (Rougemont).

Il y a d'autres mauvaises plantes, les rhinanthes, bleuets, coquelicots, nielles...., on les désigne d'un seul nom : les fourottes.

Séseli, espèce de cumin. Seseli.

Faux anis, sisot, siselot, vodjotte (Montbéliard).

Silène.

Silène enflé. Silene inflata (de Candolle).

Taquet (Mouthe), taquot (Saint-Claude), tacou (Marigny), topotte (Montbéliard), tapot, toquet (Salins), eliate, béheu, carnillot, toque bleutet (Les Fourgs), tatiet (Mouthe).

Les enfants s'amusent à prendre les fleurs par le pédoncule et ils les appliquent fortement sur leur front ou sur le dos de la main. Elles

éclatent avec un petit bruit sec. De là le nom de *tapot* qu'on donne également à toutes les plantes dont les fleurs ou les fruits éclatent avec bruit.

Sison. Sison (Lin.).

Fruit aromatique et stimulant. Le nom de sisot donné à Montbéliard au cumin vient d'une confusion avec le sison, tout au moins quant à l'odeur.

Sisymbre. Sisymbrium officinale (Lin.).

Herbe aux chantres, tortelle, vélar, sagesse des chirurgiens.

Son sirop passe pour souverain contre l'enrouement, de là son nom d'« herbe aux chantres ». Les feuilles sont considérées comme vulnéraires.

Stellaire. Stellaria (Lin.).

Cremotte, manchettes à la Vierge (Mouthe).

Suçots.

Les enfants connaissent les plantes qui renferment un suc mielleux; ils les nomment suçots, suce-mie (Montbéliard).

Ce sont surtout les labiées : suce-mie blianc, roudge ou djane ; les trèfles, les narcisses, etc.

Tabouret.

Tabouret des champs. Thlaspi arvense (Lin.).

Taminier. Tamus communis (Lin.).

Vigne noire, sceau de Notre-Dame, couaré gras. On vend sa racine sur les marchés pour guérir le rhumatisme.

Tanaisie. Tanacetum vulgare (Lin.).

Venaise (Mouthier).

Elle a une odeur forte ; sesgrai nes peuvent remplacer, comme vermifuge, le *semen contra*.

On la cultive dans les jardins.

Tendons. Teigne.

Ce sont des plantes à tiges couchées, comme l'arrête-bœuf ou à stolons comme le fraisier, ou à tiges volubiles. Certaines ont des vrilles, quelques-unes des suçoirs et vivent en parasites. On les nomme également teignes. Mais ce dernier nom est plus particulièrement réservé à la cuscute qui s'étend sur les prés comme la teigne sur le cuir chevelu.

Thé.

On appelle thé, dans le langage populaire, les plantes dont les feuilles servent à faire des infusions plus ou moins aromatiques : ainsi l'aspérule odorante ou thé du Noirmont (Mouthe) ; la dryade à huit pétales ou thé du Mont-d'Or (Rochejean) ; l'alchemille argentine

ou thé du Rizou (Mouthe); la véronique officinale ou thé d'Europe ; la sauge ou thé de montagne....

Lorsqu'on prend une infusion de ces plantes, on dit qu'on boit « sur » du thé, « sur » de la bourrache, etc.

Thym.

1° Thym commun. Thymus vulgaris (Lin.).

Sentibon (Montbéliard), sentinez (Mouthier), sentue (Jura). On donne ce nom de sentibon à toutes les herbes très odoriférantes.

On le cultive dans les jardins, c'est un condiment.

On ne peut pas faire de bon boudin sans sentibon.

2° Thym serpolet. Thymus serpyllum (Lin.).

Pillot (Montbéliard), piô (Bournois), poudgie (Haute-Saône), herbe aux puces ou aux poux. taconnet (Arbois), timi (vallée de la Seille, Jura) sarpot (Mouthier).

Les noms de pillot, piò sont des déformations du nom latin. On donne à manger aux lapins, du serpollet, huit jours avant de les tuer. Leur chair acquiert un petit goût agréable.

On dit que se coucher sur du serpolet rend fou.

Tomate. Solanum.

Pomme d'amour, rougeaude (Mouthier).

Topinambour.
Hélianthe tubéreux. Helianthus tuberosus.

Poire de terre, tartofe (Jura), de kartoffel (allemand) trouque à porcs (Mouthier).

On le fait cuire et on le mange comme la pomme de terre.

Tormentille. Tormentilla erecta (Lin.).

La racine est astringente et contient beaucoup de tanin. On en met une once dans un litre d'eau et la décoction ainsi obtenue arrête le pissement de sang des bestiaux (Mouthe).

La racine, séchée au four et pulvérisée, est mélangée avec un jaune d'œuf, pour faire une pâte qu'on étend sur un linge avec lequel on enveloppe les panaris.

Tournesol. Soleil.
Hélianthe annuel. Helianthus annuus (Lin.).

Sércillou (Mouthe), tournesol, vire sélu, marguerite (Mont-du-Jura).

Les enfants sont friands de la petite amande contenue dans la graine.

Les infusions « de soleil » sont bonnes pour les maladies d'yeux... Naturellement le nom veut qu'il en soit ainsi.

Traînasse.

Renouée des petits oiseaux. Polygonum aviculare (Lin.).

Tirasse, herbo ai pouan (Salins), bois à l'oye bo ai l'oye (Montbéliard).

Ce nom de traînasse lui vient de ses tiges couchées. Elle passe pour un purgatif énergique.

Trèfle.

1° Trèfle des prés. Trifolium pratense (Lin.)

Trèffe (Ornans), tréfie (Audeux), trafle, trafe (Plancher-les-Mines), troye (Montbéliard), trussot (Grand'Combe), trouillot, trioulet, (Saint-Claude), seçons, suçons, suçots, miel (Mouthe).

Trussot vient du latin trudere, trussir, faire sortir, exprimer le jus, sucer, parce que les enfants sucent le miel que contient la fleur.

2° Trèfle jaune. Trifolium agraricum.

Trulle (Rougemont), trullot (Gy) (petit trèfle), coucou (Montagnes du Doubs), le trifolium aureum triolet, triouli, trouillot.

On donne souvent le nom de trèfle jaune à la lupuline ou à l'anthyllide.

Certains trèfles endorment. Aussi dit-on de celui qui manque un rendez-vous, qui ne s'est pas réveillé à temps, qu'il s'est « étrullé », qu'il s'est endormi sur le trouillot.

On dit d'une femme enceinte qu'elle a mangé

du trèfle. C'est une allusion à la météorisation des bestiaux qui ont fait abus du trèfle vert.

Les collégiens donnent au tabac, l'appellation de trèfle.

Le trèfle à quatre feuilles porte bonheur ; celui à cinq feuilles porte malheur.

Trèfle d'eau.

Ményanthe trèfle d'eau. Menyanthes trifoliata.

Une des plus jolies fleurs de la montagne.

Ses feuilles séchées à l'air remplacent le houblon dans la fabrication de la bière. On les emploie vertes contre la diarrhée des veaux.

Trolle.

Trolle d'Europe. Trollius Europaeus (Lin.).

Bouteille (Mouthe), boule d'or (Saint-Claude).

Tulipe. Tulipa sylvestris (Lin.).

Tulipe des prés, gobelet (Mouthier).

Valériane. Valeriana officinalis (Lin.).

Variane, herbe aux chats (Mouthier), m... aux chats (Bournois), herbe aux femmes, mort au diable, mo a diale (Montbéliard), choulette.

La racine a une odeur forte et pénétrante. On l'emploie contre les maladies nerveuses. Les chats la mordillent et se roulent dessus.

Une espèce de valérianelle, la mâche, doucette, choulette, choulotte, se mange en salade.

Vérâtre.

Vérâtre blanc. Veratrum album.

Varaire, vrairo (Mouthe), varaso, vouarâre, ellébore blanc (Saint-Claude), véraille (Jura), vérette, véreulo, verloup (Besançon).

C'est un poison.

Verge d'or.

Solidage. Solidago virga aurea.

Commune dans les bois, parmi les buissons.

Véronique. Véronica officinalis.

Fèva (Bournois). On fait des infusions avec les sommités fleuries de la véronique officinale ou thé d'Europe. Une variété, la véronique aquatique, est dépurative on la mange en salade. Une autre variété est appelée mouron d'eau.

Verveine.

Verveine officinale. Verbena officinalis (Lin.).

Herbe sacrée, varrène (Haute-Saône).

Cette plante était en grande vénération chez les anciens ; les hérauts d'armes en ceignaient leur tête quand ils allaient annoncer la paix ou la guerre.

Avant de la cueillir, les Druides faisaient un

sacrifice à la Terre ; ils l'employaient dans la composition de leur eau lustrale, et ils avaient pour elle, presque la même vénération que pour le gui. Elle guérissait les maladies, écartait les sorts et égayait les convives. Au moyen âge, on lui attribuait des propriétés amoureuses ; elle ranimait les feux éteints, d'où son nom : *veneris vena*, veine de Vénus. On en faisait des philtres.

Dans la Saintonge et dans beaucoup de pays du sud de la Loire, les vieillards conservent la tradition d'une vieille prière très ancienne : la verven-Dieu (verbe-à-Dieu). C'est un reste de la vénération des Celtes pour cette plante.

Aujourd'hui on applique en cataplasme, sur les points de côté, les feuilles bouillies dans du vinaigre.

Vesce. Vicia sativa (Lin.).

Vôsse (Montbéliard), vossa (Vercel), voisse, besi (Montbéliard), bezettes, gergé, pezette, pestô, pazelô, pessetots (Les Fourgs), possetots (Salins), gergillot.

Les graines ou lusottes (Haute-Saône) servent à nourrir les pigeons. On a essayé d'en faire du pain, mais la farine a un goût amer. Elle est indigeste.

On dit : « Refôsenai, (augmenté, renflé), quement di pain de vosse queut (cuit) sept fois ».

La vesce des haies (pesettes sauvages) est recueillie par les bergers : ils la donnent aux vaches qui en sont très friandes.

Dans le Jura on appelle *pesiau* les vesces cultivées ou sauvages qui se mêlent au froment.

Vigne.

Parmi les principaux cépages comtois, nous citerons :

L'arboisin. (Voir pulsard).

L'allemand, gros grains serrés, produit beaucoup, mais donne le plus mauvais vin blanc.

L'argant (Salins) raisins noirs. Cépage du Jura. (V. gros margillin ou murjulien).

La bargine (borgine), raisin blanc de médiocre qualité, qui mûrit rarement (vallée de la Seille, Jura). C'est probablement le même plant que le borgin ou bregin.

Le barglan, barclan, mauvais cépage (Jura).

Le béclan et petit béclan, cépage du Jura. (Badan, Lons-le-Saunier).

Le blanc meunier. (Voir enfariné).

Le bon blanc, cépage se rapprochant du pineau.

Le burino.

Le chasselas blanc et rose. (Voir valais).

Le cinquien ; on prétend que ce nom vient de ce que son premier raisin est opposé à la cinquième feuille.

Le damas ou noirin d'Italie.

L'enfariné, ainsi appelé parce qu'il a comme une poudre blanche sur ses grains. Ceux-ci sont gros, ronds, rouges ou violet clair. Il est mauvais à manger, vient partout, produit beaucoup et fait du mauvais vin. On l'appelle aussi blanc meunier. Le vin n'est passable que quand il est vieux.

Fariné, ferné. C'est le nom qu'on donne au brezin à Gy.

Fauvé, fauvot, espèce de raisin blanc (Lons-le-Saunier, L'Etoile).

Foirard, qui donne la diarrhée. Voir gueuche. (Lons-le-Saunier).

Francantal Arbois.

Franc-noir.

Fromenteau ou fromenté, fait avec le « menu blanc » le bon vin blanc de Jallerange et de Moutherot.

Gamay, gamet, gaumé (Jura). Il est noir ou blanc. Plant commun et très abondant. On lit dans Littré : « Le gamay est de qualité inférieure ; il serait à désirer qu'on renouvelât l'ordonnance de Charles IX qui défendait de planter « l'infâme gamay dans les vignes qui produisent des vins fins ».

Ce cépage, originaire probablement du village de Gamay en Bourgogne, est aujourd'hui répandu dans tous les vignobles de la Comté.

Il croît partout, produit beaucoup et mûrit facilement. Il est très résistant; s'il gèle, il repousse quand même. Les fausses boussottes rapportent du fruit, ce qui ne se produit pas pour les autres plants.

Ses nombreuses qualités lui ont attiré beaucoup d'ennemis, dont malgré tout, il a triomphé. Ses adversaires étaient ceux qui, ayant des privilèges de vente, redoutaient la concurrence et l'avilissement des prix.

Le gamay à grain rouge est médiocre. Celui à queue rouge, ou cot rouge est très bon : c'est le gamay noir ou petit gamay du Beaujolais. Il donne à Gy, les meilleurs vins. Le gamay blanc domine dans les célèbres vignes de l'Étoile.

Gauche, gueuche, raisin blanc à grains serrés. En vieux français le mot gauche désigne le souci des champs. Peut-être ce raisin a-t-il été nommé ainsi à cause de sa couleur jaune-souci. Il existait autrefois une espèce de cépage appelé gauts et qui fut proscrit des vignes du pays Messin en 1338.

En quelques endroits on appelle gueuche ou gonais, un raisin noir de mauvaise qualité. On dit souvent dans le pays de Montbéliard gôné pour sali, mal atiffé. Gauche, zuiche. Plant d'Arlay (Jura).

On dit que ce cépage vient d'Alsace.

Grappenoux, plant de mauvaise qualité (Arbois).

Griset, raisin blanc (Lons-le-Saunier). — (Voir Mezi).

Gros nâ.

Lausannais, cépage à petits grains. Il donne un excellent vin blanc. (Mouthier).

Lignant. C'est une variété de chasselas.

Luisant. (Voir pinot blanc).

Maillé blanc, cépage de la Haute-Saône. — Voir Meslier.

Maldoux (Poligny, Jura).

Malvoisien. — (Voir pinot gris).

Margillin, marjulien appelé aussi argant. C'est le noirin d'Espagne. On dit : « margillin, vin de rien ». Ses grains sont très serrés.

Melon, melon musqué à feuilles rondes, du latin mel, miel. Cépage estimé, raisin blanc. On l'appelle aussi en certains endroits : luisant, maulan (Poligny). C'est peut-être celui qui était désigné autrefois sous le nom de mélier. Le melon est par excellence le cépage comtois ; il a fait la réputation des vins de Poligny, d'Arbois et de Salins. Le melon avait été compris avec le gamay dans l'arrêt de proscription de Philippe d'Espagne (1567) et du Parlement de Dôle (1612). En 1667, on fit à nouveau arracher les mauvais plants. Le 23 août 1718, une Assemblée des Notables, à Arbois,

décide qu'il sera présenté une requête au Parle ment, à l'effet d'obtenir un arrêt ordonnant « d'extirper et d'arracher toutes les vignes plantées depuis 1636, en lieux où il n'y en avait point auparavant et composées de mauvais plants, ainsi que de mettre en vente tous vins blancs de garde récoltés dans les vignes qui ne contiennent que le melon dont la qualité nécessairement inférieure tend à déprécier lesdits vins blancs et en altérer la renommée ».

Meslier, raisin blanc de la Haute-Saône, peu connu dans le Jura. Il mûrit huit jours avant le gamay noir, n'est pas sujet à la pourriture et rapporte passablement, surtout le petit meslier à queue rouge. Le gros meslier de Saint-François manque de saveur. On l'appelle maillé à Gy.

Mesi, griset, à cause de la couleur grise du dessous des feuilles qui lui donnent l'apparence de moisi.

Meunier, feuille blanche en dessous comme le petit noirin. Bon vin.

Mondeuse, cépage issu de Savoie, appelé aussi angélique et chétouan.

Mourlan (Lons-le-Saunier). (Voir toquet.)

Naturé, cépage d'Arbois, bon raisin blanc.

Noirin, norien, noirun d'Espagne, douce noire de la Savoie, corbeau; plant estimé. Le noirin gris est un raisin particulièrement recherché qui donne un vin d'un bouquet très fin. Le noi-

rin semble être le même que l'auvernat d'Orléans, le mamillon de Bourgogne et le pineau. Le gros noirin est un cépage de Lons-le-Saunier). Le petit noirin, connu aussi à Arbois sous le nom de plant de Bourgogne, est le plant qui a donné leur réputation aux vins de la Côte-d'Or.

Le persillé.

Picot-grand, raisin noir, grosse grappe conique (Saint-Amour).

Pinot, pineau, cépage très estimé. Le pinot blanc est aussi appelé luisant; le pinot gris malvoisien. Le pinot dominait autrefois dans le bailliage d'aval. Le chardonnay (très bon), est le nom qu'on donne au pinot blanc.

Plant de Bourgogne. (Voir petit noirin).

Plant de haies, mauvais cépage (Jura).

Plant de juillet, hâtif, mûrit dès la fin de juillet (Jura).

Plants maldoux, terme général sous lequel on comprend tous les cépages qui donnent des vins acides, aigrelets.

Plant de Saint-Pierre.

Pourrisseux, pourria (Poligny, Arbois), sorte de gamay blanc, qui pourrit facilement par les temps humides, n'est bon que pour la couleur.

Pulsard, poulsard, plossard, plussard, pleussard, arboisin, piessau, plessau, plessâ, raisin à grains espacés et allongés. Donne un vin clai-

ret d'excellente qualité. C'est un délicieux raisin de table, frais et délicat.

Saint-Laurent, raisin noir (Mouthier).

Savagnin, savigneu, savoinin, raisin blanc, feuilles petites, peu découpées, grappes moyennes, grains de couleur verdâtre à peau épaisse. C'est ce cépage qui donne le célèbre vin jaune de Château-Chalon et le bon vin blanc de Miserey. Le savagnin noir ou noirien, nérin est le pineau de la Côte-d'Or. Le savagnin blanc est aussi connu sous le nom de feuille ronde.

Taquet. (Voir valais noir).

Teinturier, espèce de gamay, bon plant; la feuille devient toute rouge.

Trousseau, trusseau, triffaut, bon cépage, donne un des vins rouges les plus estimés dans le pays.

Valais, valet noir, taquet, espèce de chasselas. Il a la grappe longue; donne un vin léger (Arbois).

Vert-blanc, grains gros et clairs, peu serrés (Rougemont).

Zuiche. (Voir gauche).

Au XVIIe siècle, les meilleurs plants comtois étaient : le ploussard noir, le savagnin, le béclan, le lauzannois, le valet blanc ou chasselas.

Les plants réputés mauvais étaient : le valet noir, le fariné, le maldoux, le foirard, le gamay,

le mesy, le plant qui toche ou teinturier, le plant des haies (1).

Proverbes et dictons.

Achetez vigne plantée et maison bâtie

—

La vigne achète prés et champs.

—

Variante : La vigne paie le champ.

—

Janvier so (sec) et bé (beau)
Remplit cave et soulé (grenier).

—

Saint Vincent (22 janvier) clair et beau
Autant de vin que d'eau.

—

Ai lo Sainte-Ogothe (5 février)
Lou couté ai lai veignotte.

A la Sainte-Agathe,
Le couteau à la vigne.

—

Mars sec et beau
Remplit caves et tonneaux.

—

En mars, s'il tonne,
Apprête cercles et tonnes.

(1) M. Rouget signale 40 cépages pour le Jura, dont une trentalne très répandus.

Taille tôt, taille tâ (tard)
N'y ait té taille que de mâ (mars).

—

S'il tonne en avril,
Prépare tes barils.

—

Bourgeon d'avril
Si beau soit-il
N'entre pas dans le baril.

—

Jaimâ bourgeon d'aivri
Nò èvu bé ju et bé ri.

Jamais bourgeon d'avril
N'a eu beau jeu ni beau rire.

—

L'aipparue (premier bourgeon) du mois d'aivri,
N'entre pas dans lou bari (Rougemont).

—

Avril froid procure pain et vin.

—

Il fait, pendant les vendanges toujours le même temps que le mercredi des Rogations.

—

A la Saint Vanie (Saint Vernier, 12 avril)
Faut que les veingnes sint toutes taillies.

—

Quand il pleut le jour de la St Philippe (1er mai)
Il ne faut, ni tonneau, ni pipe.

—

Bourgeon de mai
Remplit le chaî.

—

Les 3 saints de glace (11, 12, 13 mai), Mamert, Servais et Pancrace, sont une période de froid souvent fatale à la vigne.

—

A la Saint-Urbain,
Ce qui est à la vigne
Est au vilain.

—

Passée la Saint-Urbain (25 mai),
Ne gèle ni pain, ni vin.

—

Rosée et fraîcheur de mai
Donnent vin à la vigne et foin au pré.

—

Saint-Pancrace et Saint-Urbain,
Sans pluie, beaucoup de vin.

—

Que Saint-Urbain ne soit passé
Le vigneron n'est pas assuré.

—

S'il pleut à la Saint-Pétronille
Les raisins deviennent grappilles
Ou tombent en guenilles.

—

A la Sainte Pétronille (31 mai) s'il fait beau temps
Les vignerons seront contents.

—

Frais mai, épaisse tourte,
Mais peu de vin dans la coupe

—

Pluie en avril, rosée en mai,
Rendent août et septembre gais.

—

S'il pleut le jour de Saint-Cyr (16 juin)
Le vin diminue jusqu'à la tire.

—

Eau à la Saint-Jean (24 juin) ôte le vin
Et ne donne pas de pain.

—

Quand le raisin est en fleur, il se dresse comme un épi de blé, et une fois fécondé, il retombe. De là le dicton :

A la Saint-Jean
Verjus (raisins) pendants.

—

« A la Saint-Jean, grande fleur du raisin, en pays comtois, indique que les vendanges se feront à la Saint-François (4 octobre) ».

—

On dit que le raisin est mûr trois mois et dix jours après la floraison des lis blancs dans les jardins.

—

« Les raisins doivent ôter leur chapeau (fleurir) à la Saint-Jean, s'ils veulent les faire tomber à la foire de Mouthier ».

On explique ce proverbe en disant que si les vignes ne sont pas en fleur à cette date, les raisins ne mûriront pas complètement et que les villageois, qui viennent d'ordinaire boire du vin doux à la foire de Mouthier, ne pourront pas s'enivrer et faire tomber leurs chapeaux comme il arrive souvent aux ivrognes.

Geourgot, Marcot, Philippot, Crousot et Jeannot
Sont cinq malins gaichenots (garçons)
Que cassant souvent noues goubelots (verres).

Cela veut dire que Saint-Georges (23 avril), Saint-Marc (25 avril), Saint-Philippe (1er mars), Sainte-Croix (3 mai), Saint-Jean (24 juin), quand leur fête ne se célèbre pas par le beau temps, sont nuisibles aux vendanges.

—

Juin pluvieux
Vide celliers et greniers.

—

S'il pleut la veille de Saint-Pierre (28 juin),
La vigne est réduite au tiers.

—

Petite pluie du matin,
En juillet est bonne au vin.

—

Quand il pleut à la Saint-Rachet,
Pu tu vais (vas) aux vignes, et moins y et (il y a).

Ce Saint-Rachet qui ne figure pas dans les

almanachs et dont la fête tombe, paraît-il, le 4 juillet, ne serait autre, croit-on, que Saint-Martin le bouillant, un petit Saint-Martin d'été, « rachet » signifiant, malingre, rachitique.

—

A la Visitation (2 juillet)
Si le temps a été bon,
Il peut pleuvoir un peu ;
Il n'y aura que perte de temps
Parce que si le foin pourrit,
Le raisin se nourrit (Mouthier).

—

A la Sainte-Anne (26 juillet) allez voir vos vignes ;
Si les raisins ne sont pas gros comme des pois,
Vous êtes sûrs qu'à la St-François (4 octobre),
Ils ne seront pas assez mûrs pour vendanger.

—

Lai pieuge (pluie) du mois d'ô (août)
Fait rairoment du mô (mal) (Mouthier).

—

Si pieu le mois d'ò,
Sen (se) rempeiro (rempliront) lets tounôs (Mouthier).

—

A la Saint-Lourent s'on ne voit pai de raisin vâri,
Lou vin ne vadro pai lo mouétie de Paris.

Si à la Saint-Laurent (10 août) on ne voit pas le raisin changer de couleur, le vin ne vaudra pas la moitié de Paris (peu de chose).

(Vallée de la Loue)

A la San-Barthelemy (24 août
Se lou raisin n'est pê vâri,
Let trô tâdi (il est trop tardif).

—

« Si, en septembre, on voit des étoiles filantes, les cuveaux déborderont de vendange en octobre ».

—

A la Sainte-Croix (14 septembre)
Se touqui (si tout) vot bin,
On peut migie di raisin
Dans les endroits de choix.
(Vallée de la Loue)

—

A la Saint-Mathieu (21 septembre).
Si le temps est beau,
Prépare tes cuveaux.

—

S'il pleut à la Saint-Mathieu, les vendanges [sont retardées.

—

Septembre est le mai de l'automne ;
A la Saint-Grégoire (3 sept.) il faut tailler pour [boire.

—

Pluie de septembre favorise la vigne.

—

Août mûrit, septembre vendange.
En ces deux mois, tout bien s'arrange.

—

A lo Saint-Luc (18 octobre)
L'est temps de vendaigi.
Se lou raisin n'est pas meuri
I ne peut pieu (plus) fare de suc (Mouthier).

—

Entre St-Michel (29 sep.) et St-François (10 oct.).
Prends ta vendange telle qu'elle est.
A la Saint-Denis (9 oct.) prends-la si elle y est
[encore.

—

Si Saint-Gall (16 oct.) coupe le raisin,
C'est mauvais signe pour le vin.

—

A la Saint-Donat (29 octobre)
Lo vin tiâ (le vin est clair, on peut le boire).

—

I fô qu'à lo Toussaint
Sint rentrai let raisins,
Let poumet, let poiret,
Pasqu'on peut évu (avoir) lou fret (froid).
[Mouthier).

—

C'est à la Saint-Martin (11 novembre), qu'on achète sa provision de vin et, pour faire de la place au vin nouveau, il faut boire ce qui reste de l'ancien, aussi dit-on :

A la Saint-Martin, bois le vin,
Et laisse aller l'eau au moulin.

—

A la Saint-Martin
Jeune ou vieux, bois le vin.

—

Il en est qui s'acquittent par trop consciencieusement de ces prescriptions, c'est pourquoi on dit d'un ivrogne qu'il a le « mal Saint-Martin ».

—

« Quand le vin est dans l'homme, la sagesse est [dans le flacon ».

—

Dans le vignoble de Mouthier, on assure que si les feuilles de la vigne ne tombent pas avant la Saint-Martin, l'hiver sera froid. Si ce même jour, il fait sec et froid, l'hiver sera doux.

—

Il faut les Avents froids et secs,
Si l'on veut boire sec.

—

Les Avents sont les quatre semaines qui précèdent Noël.

Si, durant ces jours qui précèdent Noël, le givre couvre les arbres et la vigne de ses délicates cristallisations, on dit que les Avents de Noël sont en fleur, et c'est le signe d'une plantureuse récolte de fruits et de raisin à la saison propice.

—

Si l'on voit bin tiâ la veille de Noué,
On voiro trop tiâ dans lets vassés (Mouthier).

—

« Si l'on voit bien clair la veille de Noël, on verra trop clair dans les vaisseaux », c'est-à-dire que les tonneaux seront vides.

—

Noël humide :
Greniers et tonneaux vides.

—

A Mouthé (Mouthier), à Noué (Noël)
On peut boire lou vin noué (nouveau).

—

Si la poire passe (mûrit avant) la pomme,
Garde ton vin bonhomme.
Si la pomme passe la poire,
Bonhomme, il le faut boire.

—

On peut aussi dire : s'il y a plus de poires que de pommes...

—

Si l'on s'est enfoncé par accident une aiguille dans la chair, on n'a pas à se préoccuper de l'extraire, elle circulera dans le corps jusqu'à la « pousse de la vigne » et alors elle sortira.

Violette. Viola.

Vioulotte, vioulotta, viouletet (Mouthier), vieurotte (Haute-Saône), forieuse (Bournois).

La violette sauvage n'a généralement pas d'odeur mais jouit des mêmes propriétés pecto-

rales que celles des jardius, on l'appelle violette de chien ».

Vipérine. Echium vulgare (Lin.).

Herbe aux vipères, bouquet bleu, pieumé, plumet (Bournois).

Zizanie.

Jergerie, jargillerie, jargillot, jurgilla, greu, zizanie du blé, ivraie enivrante.

On donne ce nom aux mauvaises herbes qui croissent dans les moissons : ivraie, nielle, rougeole, rhinanthe, et dont les graines se mêlent à celles des céréales.

Etym. : bas-latin : jeyeria ; v. franç. jergerie.

On dit de quelque chose de mauvais : « C'est de la graine de zizanie ».





INDEX

DES NOMS LES MOINS USITÉS

FLORE

Cassolette, v. julienne.
Cassot, v. noyer.
Cassotier, v. —
Catapuce, v. euphorbe.
Catelle, v. cerisier.
Catelot, v. noisetier.
Catibole, v. pommes de terre.
Catine, v. —
Catoufle, v. —
Catrouille, v. —
Caulo u leu, v. pétasite.
Célégie, v. cerisier.
Céliat, v. cumin.
Cenellier, v. aubépine.
Cenélo, v. —
Centaurée, v. jacée.
Cerfeu, v. cerfeuil.
Cérégie, v. cerisier.
Cérésie, v. —
Cerigé, v. cerisier.
Cerise de juif v. cornouiller.
Cerise d'hiver, v. alkékenge.
Chadère, v. renoncule.
Chadion, v. artichaut.
Chagne, v. chêne.
Chaidon, v. artichaut.
Chairmé, v. charme.
Chambre, v. chanvre.
Champignon des fées v. mousseron.
Champignon de pierre, v. orseille.
Chanave, v. chanvre.
Chandelle, v. gleux.
Châne, v. chêne.
Chanois, v. —
Chanvre aquatique, v. bident.
Chapeau, v. pétasite.
Chapeau de curé, v. fusain.
Chapelet, v. noisetier.
Charagne, v. herbe à récurer.
Charbonnier, v. bise.
Charcone, v. —
Char de Vénus, v. aconit.
Chardon aux ânes, v. acanthe.
Chardon à carder, v. cardère.
Chardon à fouler, v. —
Chardonnette, v. artichaut.

Chardon sauvage, v. cardère.
Charet, v. moutarde.
Chari, v. cumin.
Charette, v. narcisse.
Chasnot, v. chêne.
Chataire, v. herbe aux chats.
Chatelot, v. noisetier.
Chatene, v. herbe à récurer.
Chauburot, v. primevère.
Chaudière d'enfer, v. pavot.
Chaudière du diable v. renoncule.
Chaudrotte, v. pavot.
Chausse-trape, v. chardon.
Chaumeço, v. narcisse.
Chavanne, v. forêts.
Chazeran, v. oronge.
Chedjon, v. chardon.
Chenêve, v. chanvre.
Chenô, v. —
Chenopodium, v. ansérine.
Chenouve, v. chanvre.
Chenove, v. chanvre.
Cherrier, v. sorbier.
Chevanne, v. forêts.
Chevenne, v. chanvre.
Chèvra-feu, v. chèvrefeuille.
Chevrette, v. clavaire.
Cheveux de Vénus, v. barbe-de-capucin.
Chicon, v. laitue.
Chicot, v. prunier.
Chiri, v. faux basile.
— v. saponnaire.
Chivri-fu, v. chèvrefeuille.
Chivrot-fu, v. —
Chô, v. chou.
Chôtre, v. chanvre.
Chou au lièvre, v. orpin.
— v. reprise.
Chou de chien, v. mercuriale.
Chou fleur, v. clavaire.
Chou gras, v. ansérine.
— v. bette.
— v. patience.
Chou jaune, v. moutarde.
Choulette, v. doucette.

E

F

Goimelle, v. lépiotte.
Goiné, v. fruits.
Golmette, v. pied rouge.
Golmotte, v. —
Goudge, v. courge.
Goudzon, v. viorne.
Goumo, v. guimauve.
Gourmelle, v. grisette.
Gouro, v. osier.
Gozon, v. gazon.
Graffion, v. cerisier.
Graffougnie, v. —
Graibeusse, v. arbres.
Graine de poule, v. ansérine.
Graissotte, v. doucette.
Gramen tremblant, v. pain d'oiseau.
Grand dent, v. peigne de Vénus.
Grande éclaire, v. chélidoine.
Grapillon, v. lilas.
Grappenouse, v. cépages.
Grappotte, v. gratteron.
Gratta-tiu, v. églantier.
Gratte-chevri, v. chèvrefeuille.
Gratte-cul, v. églantier.
Gratteron, v. bardane.
Gréfion, v. cerisier.
Greillot, v. grillot.
Gremalée, v. noyer.
Gremé, v. fruits.
Gremeaux, v. fruits.
Grémon, v. chiendent.
Gremillet, v. myosotis.
Grenouillet, v. sceau de Salomon.
Gresiller, v. groseillier.
Greu, v. avoine.
Greube, v. arbres.
Greugnion, v. pommier.
Greujeli, v. groseillier.
Greusellé, v. —
Griffe, v. asperges.
Griffougnie, v. arbres.
Grignon, v. pommier.
Grillotte, v. cerisier.
Grimoise, v. aigremoine
Grimont, v. chiendent.
Gringeou, v. osier.
Griotte, v. prunellier.
— v. prunier.
Grippe, v. bardane.
— v. buglosse,
— v. gratteron.

H

Herbe à bouche, v. salsifis.

Herbe à cent trous, v. mille-pertuis.

Herbe à cinq feuilles, v. quintefeuille.

Herbe à cloque, v. alkékenge.

Herbe à coton, v. linaigrette.

Herbe à deux feuilles, v. joubarbe.

Herbe à encre, v. hièble.

Herbê à la chenille, v. séneçon.

Herbe à la croix, v. parisette.

Herbe, à la coupure, v. mille-feuille.

Herbe à la poule, v. ansérine.

Herbe à la recule.

Herbe à la rupture, v. sceau de Salomon.

Herbe à la sarpa, v. euphorbe.

Herbe à la sorcière.

Herbe à la Vierge, v. narcisse.

Herbe à l'effort, v. herbe au diable.

Herbe à l'oiseau, v. mouron.

Herbe à Paris, v. parisette.

Herbe à polir.

Herbe à récurer.

Herbe à Robert, v. géranium.

Herbe à ruminer, v. bourse de curé.

Herbe au charpentier, v. millefeuille.

Herbe au charpentier, v. reprise.

Herbe au chêne, v. sanicle.

Herbe au diable, v. datura.

Herbe au pauvre homme v. gratiole.

Herbe au serpent, v. euphorbe.

Herbe au vent, v. anémone.

Herbe aux ânes, v. onagre

Herbe aux boucs, v. —

Herbe aux chantres, v.

L

P

Pain d'oiseau, v. aubépine.
Pain du loup, v. ellébore.
Pain flobon, v. salsifis.
Palma christi, v. ricin.
— v. orchis.
Palomet, v. bise.
Panacée des chutes, v. Arnica.
Panais sauvage, v. angélique.
Panic, v. pied de coq.
Panicant, v. chardon.
Panouillard, v. maïs.
Papaver, v. pavot.
Parapluie, v. pied de lion.
Parasol, v. lépiote.
Pardon, v. narcisse.
Parjale, v. genêt.
Passelot, v. panais.
Passe-fleur, v. anémone.
Passelot, v. gesse.
Passe-rose, v. guimauve.
Passe satin, v. lunaire.
— velours, v. œillet.
Pastinaca, v. panais.
Pâtenailles, v. —
Patience, v. ansérine.
Patoigne, v. noix de terre.
Patotte, v. asperge.
— v. clavain.
Patte, v. pétasite.
Patte à laine, v. bouillon blanc.
Patte d'araignée, v. barbe de capucin.
Patte de chat, v. gnaphale.
Pâturon, v. courge.
— v. lépiote.
Paveu, v. pavot.
Pavie, v. pêcher.
Pazelo, v. vesce.
Pédiculaire des prés, v. crête de coq.
Péfô, v. houx.
Peigne de loup, v. cardère.
Peignette, v. cardère.
Peignotte, v. —
Pélerin, v. primevère.
Pelieu, v. pulicaire.
Pelossier, v. prunier.
Pelsard, v. cépages.
Penalle, v. prunellier.
Pendulette, v. fuchsia.

S

Tchain, v. chanvre.
Tchaipé, v. pétasite.
Tchairmé, v. charme.
Tchaissenotte, v. fume-terre.
Tchaitigne, v. châtaignier.
Tchâne, v. chêne.
Tcharmaie, v. reine des prés.
Tchedjon, v. chardon.
Tchenevaie, v. chanvre.
Tchenne, v. —
Tchenove, v. —
Tcheu, v. chou.
Tcheufillon, v. pommier
Tcheufio, v. —
Tchicon, v. laitue.
Tchnéré, v. chêne.
Tchô, v. chou.
Tchodjon, v. cardère.
Tcho-lotchue, v. arroche
Tcholouenne, v. avelinier.
Tchoquet, v. ortie.
Teigne, v. cuscute.
Teillot, v. tilleul.
Teinturier, v. cépages.
Tendon, v. arrète-bœuf.
Terre-noix, v. noix de terre.
Terrêtre, v. lierre.
Tertère, v. crête-de-coq
Terterie, v. —
Tête-de-nègre, v. bolet.
Tétet, v. pomme-de-terre
Têtue, v. laitue.
Teucrium, v. germandrée.
Teuilli, v. tilleul.
Teurêtre, v. lierre.
Tvaiseu, v. bette.
Tévotte, v. doucette.
Thalictrum, v. pigamon
— v. rue des prés
Thé, v. gremil.
Thé de montagne, v. aspérule.
Thé d'Europe, v. véronique.
Thlaspi, v. bourse de curé.
Thlaspi, v. tabouret.
Tiaimeline, v. cameline.
Tia, v. tilleul.
Tilia, v. —
Tillau, v. —
Tille, v. —

Tillet, v. tilleul.
Tilleux, v. —
Tillol, v. —
Tillou, v. —
Timi, v. thym.
Tindron, v. arrête-bœuf.
Tioutsetot, v. campanule.
Tirasse, v. traînasse.
Tirelait, v. euphorbe.
Tirelire, v. cornouiller.
Tire lochau, v. euphraise.
Toco, v. narcisse.
Tocot, v. silène.
Tombeau, v. rave.
Topotte, v. populage.
Toquet, v. silène.
Torchée, v. arbres.
Torche, v. sapin.
Torche-mouton, v. teure-mouton.
Torchié, v. arbres.
Tormentille, v. h. au diable.
Tormigne, v. aigrettier.
Torrêtre, v. lierre.
Tortelle, y. sisymbre.
Touéco, v. narcisse.
Touène-midi, v. chicorée.
Tourmentine, v. sapin.
Tourne-soleil, v. narcisse.
Tourquie, v. maïs.
Toute-bonne, v. sauge.
Tovaillon, v. forêts.
Toyie, y. sapin.
Traf, v. trèfle.
Trafle, v. —
Tragopodon, v. barbe-de-bouc.
Traîne-bô, v. troène.
Traînotte, v. haricot.
Trambie, v. tremble.
Trapâ, v. châtaigne-d'eau.
Tref, v. trèfle.
Trefâ, v. noyer.
Trèfle jaune, v. anthyllide.
Tréfourni, v. pomme de terre.
Trembe, v. tremble.
Trembie, v, —
Trémoille, v. seigle.
Trémois, v. —
Trénâ, v. clématite.

U

V

Y





OUVRAGES CONSULTÉS

Dr PERRON. — *Proverbes de Franche-Comté.* — *Superstitions médicales en Franche-Comté.*

Chanoine DARTOIS. — *Dictionnaire des patois de Franche-Comté.*

ROUSSEY. — *Dictionnaire du patois de Bournois.*

Dr. POULET. — *Vocabulaire du patois de Plancher-les-Mines.*

CONTEJEAN. — *Glossaire du patois de Montbéliard.*

PROST. — *La médecine en Franche-Comté.*

TISSOT. — *Le patois des Fourgs.*

TOUBIN. — *Dictionnaire patois de Salins et environs.*

Désiré MONNIER. — *Vocabulaire de la langue rustique du Jura.*





La liste de toutes les personnes qui nous ont obligeamment fourni, durant une période de plusieurs années, d'utiles renseignements pour cet ouvrage serait trop longue à publier, qu'elles veuillent donc bien accepter collectivement l'expression de notre vive gratitude... Néanmoins nous nous faisons un devoir de citer les noms de celles qui ont le plus abondamment répondu au questionnaire que nous leur avions adressé, ce sont :

MM. Henri Cordier, actuellement directeur des écoles primaires de Pontarlier ; M. Routhier, secrétaire de l'Association franc-comtoise les *Gaudes*; M. Frédéric Bataille, ancien instituteur, mycologue érudit, M. le docteur Magnin doyen de la Faculté des sciences de Besançon ; M. Tramu, ancien député ; M. Nédey, conseiller général; Sirhugues, de Mouthier, Tissot, Ormaux, Guillemin, Pochard, Bousson, Colin, Barthe, Burdot, Cler, Pourchot, Mourot, Thiébaut, etc, etc...

A tous nos nombreux et précieux collaborateurs, encore une fois nous adressons nos chaleureux remerciements.

Ch. B.



TABLE DES MATIÈRES



Le Puy-en-Velay. — Imp. Peyriller, Rouchon & Gamon.

XXXI. — *Folk-Lore bourbonnais*. Anciens usages. Sorciers et rebouteurs. Meneurs de loups. Vielles et musettes. Jeux du temps passé. Les fées. Les noces. Les sorts, par Francis PÉROT. In-18......... 5 fr.

XXXII-XXXIII. — *Faune et Flore populaires de la Franche-Comté*, par Ch. BEAUQUIER. 2 vol. in-18. 10 fr.

XXXIV. — *Contes populaires du Soudan égyptien*, recueillis en 1908 sur le Nil Blanc et le Nil Bleu, par YACOUB ARTIN PACHA. In-18................ 2 fr. 50

XXXV-XXXVI. — *Contes populaires sur les Ogres*, recueillis à Blida et traduits par J. DESPARMET. 2 volumes in-18............................ 10 fr.

Littérature orale et traditions du Nivernais. Chants et chansons recueillis et classés par Achille MILLIEN.

Tome premier : complaintes, chants historiques avec les airs notés. Grand in-8°.............. 15 fr.

Tome second : chansons anecdotiques, avec la musique. Grand in-8°...................... 15 fr.

Contes du Pelech, par CARMEN SYLVA (S. M. la reine de Roumanie). In-18 de luxe.................... 5 fr.

Légende de Montfort la Cane. Texte par le baron LUDOVIC de VAUX. Illustrations en couleurs par Paul CHARDIN. In-4 de luxe, illustré en chromotypographie, camaïeux, vignettes à huit teintes............ 15 fr.

Contes Russes. Texte et illustrations par Léon SICHLER. In-4, avec plus de 200 dessins originaux, et couverture en chromotypographie................. 15 fr.

Le Chansonnier français, à l'usage de la jeunesse. In-18 illustré .... 2 fr.

Traditions et réminiscences populaires de la Provence. Contes, légendes, superstitions, par Bérenger FÉRAUD. In-8°.................................... 7 fr. 50

Les Légendes de la Provence, par Bérenger FÉRAUD. In-8°.................................... 7 fr. 50

Superstitions et survivances, étudiées au point de vue de leur origine et de leurs transformations par Bérenger FÉRAUD. 5 volumes in-8°, chacun.... 5 fr.

Le Puy-en-Velay. — Imp. Peyriller, Rouchon & Gamon.